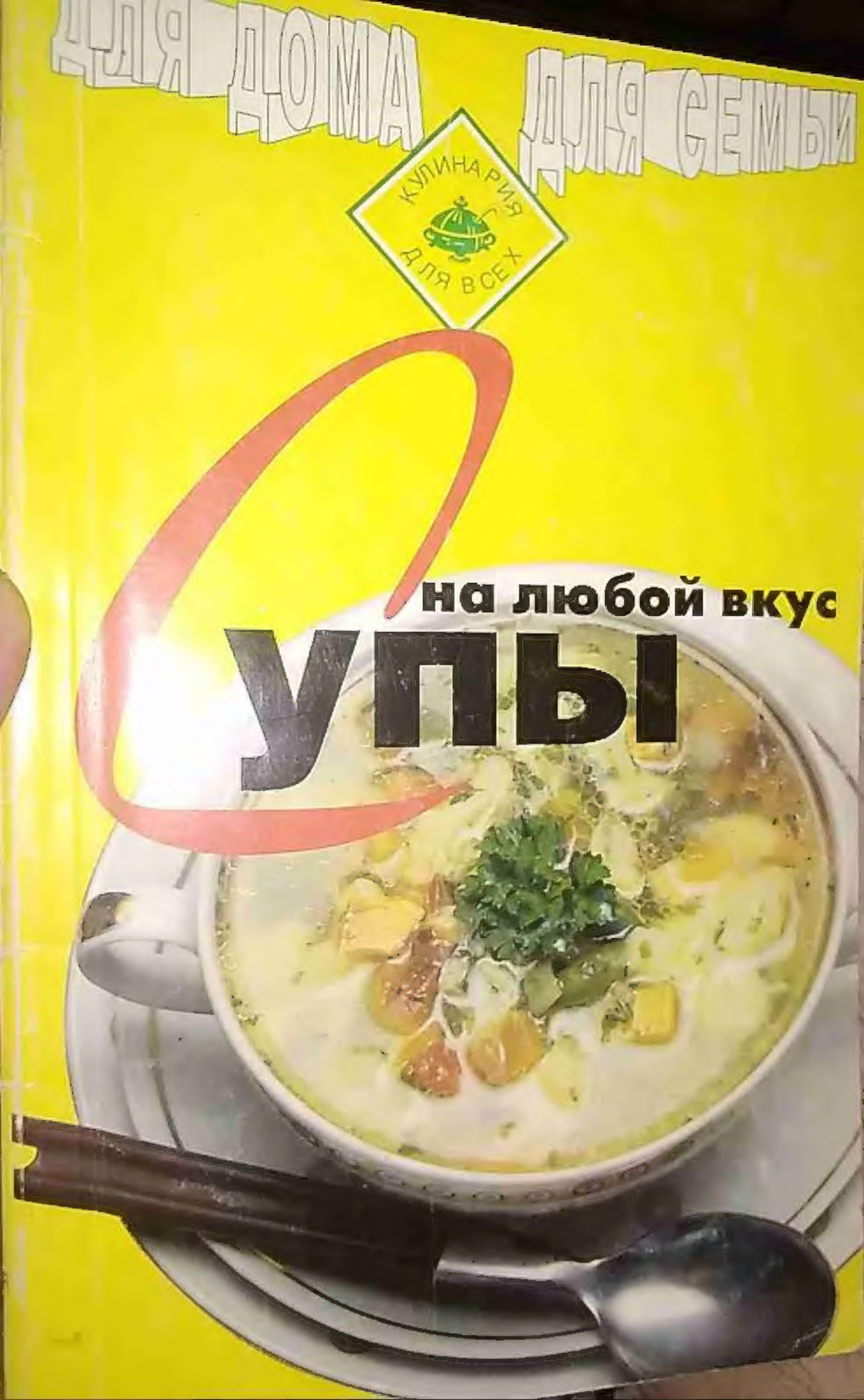
PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

ДЛЯ ДОМА ДЛЯ СЕМЬИ

КУЛИНАРИЯ ДЛЯ ВСЕХ

Супы на любой вкус



Супы

ДЛЯ ДОМА

КУЛИНАРИЯ ДЛЯ ВСЕХ

ДЛЯ СЕМЬИ

на любой вкус

Супы

Москва
«Аркадия»
1997

ББК 36.997
С 89

Разработка серии художника
А.М. Ясинского
Оформление А.В. Белана
Фото С.А.Ткаченко

Супы. – М.: Арнадия, 1997. – 256 с./Кулинария для всех
С 89
ISBN5–88666–032–1

В книге собраны рецепты различных бульонов; супов на овощных и грибном отварах, на молоке и квасе, на мясных и рыбных бульонах; сладких супов; заправок для супов.

ББК 36.997

ISBN 5-88666-032-1

© ООО Арнадия", 1997

Буль

В зависи
кости (мя
овощной
фир или
способа
ные, мол
лодные и
Мясны
са животн
льон обыч
гда из мяк
оны, свар
ных. Гото
него проду
дины обыч
ны – мака
свеклу, фа
квашеную
горошек, ц
Отвары
2–3 1/2 часа
цы – через
Независи
костный ил
нейшем как
основу для
ные продукт
вают до кип
бульон при
Для приг
промывания

Бульоны и супы

В зависимости от используемой для варки супов жидкости (мясной или рыбный бульоны, вода, грибной, овощной или фруктово-ягодный отвары, молоко, кефир или простокваша), состава продуктов и специй, способа приготовления, супы делят на мясные, рыбные, молочные, овощные и грибные (постные), холодные и сладкие.

Мясные супы варят из употребляемого в пищу мяса животных – свежего, копченого или соленого. Бульон обычно варят из костей или костей и мяса, иногда из мякоти. Наиболее вкусными получаются бульоны, сваренные из костей и мяса 4–5-летних животных. Готовый мясной бульон процеживают, кладут в него продукты и ставят на огонь. В бульоне из говядины обычно варят всевозможные овощи; из телятины – макароны, клецки, рис, овощи; из баранины – свеклу, фасоль, капусту; из свинины – горох, крупу, квашеную капусту; из курятины – морковь, зеленый горошек, цветную капусту, рис, клецки.

Отвары из говядины готовы приблизительно через 2–3 $^1/_2$ часа с момента закипания, а бульоны из курицы – через 1–2 часа.

Независимо от того, какой бульон готовят (мясной, костный или из курицы), используют ли его в дальнейшем как самостоятельное блюдо или как жидкую основу для заправочных или пюреобразных супов, мясные продукты заливают только холодной водой, нагревают до кипения, после чего нагрев уменьшают. Варят бульон при слабом равномерном кипении жидкости.

Для приготовление костного бульона кости после промывания разрубают поперек и вдоль на куски раз-

мером 7–8 см. Для улучшения вкуса и внешнего вида бульона рекомендуется слегка поджарить кости в духовке; костный бульон из говяжьих костей варят 2 1/2–3 часа, а из бараньих и свиных – 1 1/2–2 часа. Бульон варят при слабом кипении, периодически снимая с поверхности жир. Тонкий слой жира оставляют для сохранения в бульоне ароматических веществ и витаминов. За 45–50 минут до окончания варки в бульон добавляют корни петрушки, подпеченные репчатый лук и морковь и соль.

Для варки мясокостного бульона можно использовать кости и мякоть грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки.

Обмытые и разрубленные кости заливают холодной водой, при сильном нагреве доводят до кипения и на слабом огне варят бульон 1–1 1/2 часа, затем кладут мясо, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении, снимая жир. Продолжительность варки мяса – 1 1/2–2 часа; за 40–50 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья, морковь и репчатый лук. Готовое мясо вынимают из бульона, а бульон сливают и процеживают.

Можно сварить бульон и по-другому: в кастрюлю кладут подготовленные кости, на них – мясо, заливают холодной водой и на сильном огне доводят до кипения, после чего снимают пену и доваривают на слабом огне, периодически снимая жир. Через 1 1/2–2 часа мясо вынимают, а кости продолжают варить. За 40–50 минут до окончания варки в бульон кладут подпеченные коренья и репчатый лук, пучок пряностей. Готовый бульон сливают и процеживают.

Для приготовления мясного бульона нарезанное крупными кусками мясо варят в течение 2 1/2–3 часов; при более длительной варке вкус мяса и бульона ухудшается.

Для осветления бульона постную говядину с большим содержанием крови (шея, голень) пропускают

через мясорубку, заливают холодной водой (на 100 г мяса 150 г воды), тщательно перемешивают и ставят на холод на 1 $^1/_2$–2 часа, после чего добавляют в мясо разболтанное яйцо, соль, еще раз все хорошо перемешивают и опускают в бульон вместе с подпеченными кореньями и специями и варят при слабом кипении примерно полчаса, затем бульон отстаивают и процеживают.

Для бульона из птицы используют кости, субпродукты (желудок, сердце, ноги, голову, шею, крылья), тушки птицы – их заливают холодной водой, на сильном огне доводят до кипения, снимают пену и варят до готовности при слабом кипении, снимая жир. Через 30–40 минут кладут в бульон репчатый лук и коренья. Время варки – 1–4 часа – зависит от вида и возраста птицы. Готовые тушки вынимают из бульона, а бульон процеживают.

Рыбные супы можно приготовить на бульоне, сваренном из голов, костей, хвостов свежей, копченой или вяленой рыбы. Ароматные и наваристые бульоны получаются из так называемой „рыбной мелочи", речной или морской, которую после варки выбрасывают, а бульон осветляют растертой паюсной или зернистой икрой, смешанной с небольшим количеством воды. Из рыб тощих пород лучше приготовить суп-пюре с добавлением сливочного масла. Из кореньев обычно используют петрушку и репчатый лук, из специй – лавровый лист и перец.

Овощи для заправочных супов очищают и нарезают перед самой закладкой в бульон. Картофель в суп кладут сырым, а морковь, лук, корни петрушки и сельдерея лучше сначала обжарить в масле, иначе во время варки из них легко улетучиваются с парами ароматические и вкусовые вещества.

Хозяйке на заметку

Во время варки бульона появляются пена и жир, они портят бульон, придают ему привкус сала и мутный оттенок, поэтому нужно пену и жир снимать в процессе варки.

Нельзя класть лавровый лист в куриный бульон – теряется аромат бульона.

Если бульон оказался пересоленным, надо опустить в него полстакана риса или пшена в марлевом мешочке и еще раз прокипятить.

Хороший вкус придает супам зелень сельдерея и петрушки – ее нужно варить вместе с кореньями для супа.

Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный промытый рис на 3–5 минут положить в кипящую воду, а затем откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить рис в бульон и варить до готовности.

Нельзя добавлять в суп воду и соль по частям – от этого суп делается невкусным

Бульон должен кипеть на слабом огне – от сильного кипения он делается мутным.

При подогревании супа нельзя допускать сильного кипения, так как он густеет, а продукты развариваются. Портится вид и вкус супа.

Чтобы бульон был вкуснее, коренья (морковь, лук репчатый, петрушка, сельдерей) надо слегка подпечь и класть в кипящий бульон.

Макаронные изделия (особенно вермишель) при длительной варке или хранении супа сильно разбухают, поэтому такие супы надо готовить только на один раз.

Чтобы получить прозрачный бульон с пельменями, следует опустить их на несколько секунд в кипящую

воду, а затем переложить в кипящий бульон и сварить при слабом кипении.

Поджаренные морковь, лук, свежие помидоры, нарезанные дольками, положить в щи из свежей капусты за 10—15 минут до готовности, а томат-пюре надо прожарить и класть в щи за 5—7 минут до готовности.

При варке картофельного супа с макаронами сначала надо положить макароны и варить 10 минут, а затем картофель.

Пшено надо промыть сначала теплой водой, а потом горячей. Закладывать в суп вместе с овощами.

При варке молочного супа с манной или ячневой крупой ее нужно просеять через сито.

Чтобы зелень и овощи сохраняли свой цвет, в воду, в которой они варятся, надо положить щепотку питьевой соды ($^1/_2$ ч. ложки на 1 кг овощей).

Рыбный бульон надо солить в начале варки.

Когда для варки бульона используют рыбные головы, надо обязательно удалить жабры, чтобы бульон не был горьким и мутным.

Рыбный бульон будет вкуснее, если для варки использовать рыбу различных видов: ерш, окунь, судак и др.

Для получения ароматного золотистого бульона морковь, петрушку, сельдерей разрезать пополам и поджарить с одной стороны без масла. Если положить неочищенную луковицу — бульон становится янтарным.

Перед тем, как снять суп с огня, надо влить в него немного свежего сока моркови, томатов, капусты.

При варке картофельного супа с овощами, содержащими кислоту (соленые огурцы, щавель), их надо класть в конце варки, иначе картофель будет жестким.

Овощной суп будет вкуснее, если добавить в него сметану, молоко, сливки или простоквашу.

Опытные повара размешивают суп медленными круговыми движениями, достигая хорошей густоты

супа и не разрушая варёные овощи. Никогда не остав-
ляйте в готовом супе лавровый лист. Он хорош при
варке, а затем портит вкус. А толчёный чеснок надо
добавлять в самом конце варки.

Бульон будет лучше, если его варить в эмалирован-
ной кастрюле. Когда пена снята и бульон уже сварил-
ся, надо влить в него 2–3 ч. ложки холодной воды,
дать постоять 30 минут и процедить.

Не надо варить овощи несколько часов и наливать
в кастрюлю воды больше, чем положено по рецепту –
это не сохраняет естественный вкус овощей.

Супы и гарниры желательно посыпать зеленью –
так ароматнее; но можно использовать для этого
ботву редиски, она даже полезнее, чем сама редиска.

Томат-пюре не надо класть в суп сырым, его над
слегка пережарить с жиром.

Чтобы рыба не пахла тиной, ее надо промыть в хо
лодном соляном растворе.

Перед чисткой слизистой рыбы необходимо опус
тить пальцы в соль – это облегчит работу.

Чешую рыбы легче чистить, если рыбу держать
хвост и нож двигать от хвоста к голове. Если рыбу чи
стить трудно, надо опустить ее на секунду в кипящу
воду.

При варке рыбы лук, лавровый лист и перец нель
зя долго варить, так как ухудшается вкус рыбы

Мороженую рыбу надо оттаивать при комнатно
температуре.

Бу

Прозр

Мясо
2 шт.

Для
надо
в каст
и пост
Через
дания
ки час
ка – п
гретой
он, по

Про
2 1/2 д
для пр
льон о
сито и

Для
зрачно
так наз
товлен
стить ч
лю, до
таком
те. Зат
крышко
посоли
30–40
дно, бу

Гото
ками,

Бульоны

Прозрачный мясной бульон

Мясо — 1 кг, морковь, петрушка или сельдерей — по 2 шт., лук репчатый — 2 шт., вода — 3—4 л.

Для приготовления прозрачного мясного бульона надо брать нежирное мясо. Промытое мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену. Через 1—1 $^1/_2$ часа положить коренья и лук. Для придания бульону большего аромата и золотистой окраски часть кореньев — по 1 шт. моркови, петрушки и лука — поджарить без масла (с одной стороны) на разогретой чугунной сковороде, затем положить их в бульон, посолив его.

Продолжительность варки прозрачного бульона от 2 $^1/_2$ до 3 часов. Готовое мясо вынуть и использовать для приготовления второго блюда. После того, как бульон отстоится, снять жир и процедить сквозь частое сито или салфетку.

Для получения более крепкого и совершенно прозрачного бульона дополнительно нужно произвести так называемое оттягивание (осветление). Для приготовления оттяжки взять 400 г нежирного мяса, пропустить через мясорубку, положить в отдельную кастрюлю, добавить слегка взбитый белок, перемешать и в таком виде оставить на 20—30 минут в холодном месте. Затем все это влить в горячий бульон, закрыть крышкой, поставить на огонь, довести до кипения, посолить и при слабом кипении продолжать варку еще 30—40 минут. Когда оттяжка свернется и осядет на дно, бульон осторожно процедить и снять жир.

Готовый прозрачный бульон можно подать с гренками, пирожками, кукурузными хлопьями или ис-

пользовать для приготовления прозрачных супов. Оставшееся после оттягивания мясо можно употребить для запекания.

Мясной бульон быстрого приготовления

Мясо — 1 кг, морковь, петрушка или сельдерей — по 2 шт., лук репчатый — 2 шт., вода — 3—4 л, соль.

Мясо промыть, мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, кости разрубить; положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить в таком виде на 20—30 минут. Затем, не меняя воды, поставить варить. В начале варки добавить очищенные и разрезанные коренья, часть которых надо предварительно поджарить без масла. Через 20 минут после начала варки посолить. Бульон при слабом кипении варить 30—40 минут, потом процедить.

Бульон из мясных кубиков

Кубики бульонные — 2 шт., вода — 2 стакана.

Положенные в кастрюлю бульонные кубики залить кипятком, размешать, довести до кипения и использовать как прозрачный бульон, приготовленный из мяса.

Мясной бульон

Мясо — 1 кг, вода — 5 л, соль.

Обмытое под струей холодной воды мясо положить в кастрюлю и залить холодной водой. Накрытую крышкой кастрюлю поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела, а затем варить при слабом кипении. Через 1—1 $^1/_2$ часа после начала варки добавить соль. Когда мясо сварится, его надо вынуть, а бульон процедить. Мясной бульон используют для приготовления различных супов, щей, борща.

Бульон из костей

Кости мясные — 1 кг, морковь и петрушка — по 2 шт., лук репчатый — 2 шт., вода — 6 л.

Промытые и разрубленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Продолжительность варки бульона из говяжьих и бараньих костей — от 3 $^1/_2$ до 4 часов, а из телячьих и свиных — от 2 $^1/_2$ до 3 часов. Для придания бульону лучшего вкуса нужно за 1 час до окончания варки положить очищенные коренья и лук, а готовый бульон процедить. Бульон из костей по своим питательным и вкусовым качествам уступает мясному, т.к. кости не содержат экстрактивных веществ, поэтому его рекомендуется использовать для приготовления заправочных супов.

Куриный бульон

Курица — 1 шт. (1 кг), морковь и корень петрушки — по 1 шт., лук репчатый — 1 шт., вода — 2 $^1/_2$ л, соль.

Насухо вытертую, опаленную, с отрубленными шейкой и лапками курицу выпотрошить и тщательно промыть. Желудок разрезать, очистить и снять с него оболочку; сердце надрезать; лапки ошпарить, снять с них кожицу и обрубить когти; с печени осторожно срезать желчный пузырь. Подготовленные таким образом курицу и потроха вместе с очищенными и разрезанными кореньями положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и поставить варить. После закипания уменьшить нагрев и варить при слабом кипении. Продолжительность варки курицы колеблется от 1 до 2 часов в зависимости от ее величины и возраста. Готовность курицы определяют вилкой — если вилка свободно прокалывает мясо ножки, то курица готова. Бульон процедить.

Бульон шафранный

Курица — 1 кг, зелень петрушки или укропа рубленая, шафран, гвоздика, перец горошком, соль.

Подготовленную курицу залить горячей водой, посолить, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности без кипения, снимая жир и пену. За четверть часа до окончания варки положить шафран, гвоздику, горошины перца. Готовую курицу порубить на куски и положить в бульон. Перед подачей на стол бульон процедить, вскипятить, разлить по тарелкам с кусочками курицы и посыпать зеленью.

Бульон с фаршированными булочками

Бульон — 1 1/2—1 3/4 л, булочки — 8—10 шт.

Для булочек: *мука — 1 1/3 стакана, дрожжи — 6 г, молоко или вода — 1/2 стакана, соль.*

Для фарша: *морковь — 1/2 шт., брюква или репа — 1/3 шт., горошек зеленый — 1/3 стакана, соус — 1/3 стакана, молоко — 1/2 стакана, масло сливочное и мука — по 1 ч. ложке, сыр тертый — 2 ст. ложки.*

С испеченных булочек срезать верхушки и вынуть середину. Очищенные брюкву или репу и морковь очень мелко порубить, добавить масло, немного бульона и припустить до готовности. Прогретую с маслом муку развести молоком и довести до кипения, чтобы получился густой молочный соус. В припущенные овощи положить горошек, добавить соус и прогреть. Булочки нафаршировать овощами в молочном соусе, посыпать тертым сыром и запечь.

Бульон с ливерными варениками

Бульон — 1 3/4 л, лук репчатый — 2 шт., жир — 2 ст. ложки.

Для фарша: *ливер — 1/2 кг, яйца — 2 шт., зелень петрушки и укропа, перец, соль.*

Для теста: *мука — 1 стакан, яйца — 1 шт.*

Для приготовления фарша печень сердце и легкие потушить с репчатым луком, добавить одно крутое яйцо, прокрутить через мясорубку, посолить, поперчить

положить зелень, сырое яйцо и тщательно перемешать. Приготовленные вареники положить в подсоленный кипяток и варить при слабом кипении, пока не всплывут. Готовые вареники разложить по тарелкам, залить куриным бульоном и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Бульон-борщок

Бульон — 3—3 1/2 л, свекла — 400 г, уксус — 3—4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки.

В прозрачный мясной или куриный бульон за 10—15 минут до окончания варки положить тонкие ломтики очищенной красной свеклы, уксус или виноградное вино, сахар и для остроты — немного острого красного перца.

Готовый борщок процедить и разлить в бульонные чашки; отдельно подать гренки с сыром.

Бульон с гренками

Сваренный мясной или куриный бульон подать в тарелках или бульонных чашках; отдельно подать гренки, для приготовления которых белый хлеб надо нарезать ломтиками толщиной 1/2 см и подрумянить в духовом шкафу.

Гренки можно приготовить с сыром, для чего ломтик хлеба посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовом шкафу.

Бульон с макаронными изделиями

Бульон — 3 л, макаронные изделия — 150 г.

Лапшу, звездочки, вермишель или другие мелкие макаронные изделия опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и переложить в кипящий прозрачный мясной или куриный бульон и варить до готовности 12—15 минут.

Макаронные изделия предварительно кладут в кипящую воду для сохранения прозрачности бульона.

Бульон с клецками

Бульон – 3 л, клецки из 3/4 стакана муки или манной крупы или из 4–5 картофелин.

1. Заварное тесто для клецек

Мука или манная крупа – 3/4 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, яйца – 3 шт.

В кастрюлю влить 3/4 стакана бульона, положить масло, соль и довести до кипения, после чего в кипящий бульон всыпать муку или манную крупу, размешать веселкой и проварить муку в течение 1–2 минут, а крупу – 5–6 минут, затем снять кастрюлю с огня, дать тесту немного остыть, добавить яйца и хорошо перемешать.

2. Незаварное тесто для клецек

Мука – 3/4 стакана, яйца – 1 шт., масло сливочное – 3/4 ст. ложки.

Влить в тарелку 1/2 стакана бульона, положить масло, яйцо, всыпать муку, соль и замесить тесто.

3. Картофельное тесто для клецек

Картофель – 5–6 шт., мука – 5–6 ст. ложек, яйца – 3 шт.

К очищенному, сваренному и протертому горячим картофелю добавить муку, сырые яичные желтки и хорошо перемешать. Затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать.

Подготовленное тесто разделать столовой и чайной ложками: столовой брать готовое тесто, а чайной, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки овальной формы, опускать их в горячий бульон и варить в нем.

Прозрачный бульон с овощами

Бульон прозрачный говяжий или куриный – 3/4 л, капуста цветная – 200 г, морковь – 1 шт., зеленый горошек – 50 г, зелень петрушки или укропа рубленая.

Очищенную и нарезанную морковь залить небольшим количеством воды и поставить на огонь; когда

морковь размягчится, добавить цветную капусту и зеленый горошек и довести до готовности.

В бульон положить отваренные в соленой воде овощи, довести до кипения и снять с огня. При подаче на стол посыпать бульон зеленью укропа или петрушки.

Бульон с пельменями

Бульон — 2 1/2 л.

Для пельменей: *мука — 1 1/2 стакана, яйца — 2 шт., вода — 5 ст. ложек (тесто), соль.*

Для фарша: *фарш мясной — 300 г, лук репчатый — 1/2 шт., масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, вода — 1 1/2 ст. ложки, яичный белок для смазывания, перец молотый, соль.*

В просеянную муку влить смесь из взбитых яиц, воды и соли, замесить тесто, посыпать мукой, накрыть салфеткой, чтобы расстоялось 30 минут.

Для фарша мелко нарезанный лук перемешать с мясным фаршем, солью, перцем и водой.

На раскатанное тесто, отступив 2—3 см от края чайной ложкой рядами положить комочки фарша так, чтобы другая половина пласта осталась свободной. Края теста смазать белком и накрыть свободной половиной пласта ту его часть, на которой разложен фарш; вырезать пельмени полумесяцем, плотно сжимая края. Можно пользоваться специальной формочкой-пельменницей. Подготовленные пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до всплытия, после чего вынуть их шумовкой, разложить по тарелкам, залить бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Бульон с манной крупой

Бульон прозрачный — 3—4 л, крупа манная — 5—6 ст. ложек.

В кипящий мясной или куриный бульон всыпать, помешивая, манную крупу (просеянную) и варить

10 минут. Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать зеленью петрушки. При подаче на стол можно положить в каждую тарелку по 1 ст. ложке прогретого консервированного зеленого горошка и по 1 яйцу, сваренному в мешочек

Бульон с рисом

Прозрачный бульон — 3–4 л, рис — 3/4 стакана.

Хорошо промытый рис опустить в кастрюлю с горячей водой и дать прокипеть в течение 3–5 минут, после чего воду слить, рис снова промыть, откинуть на дуршлаг и, когда стечет вода, доварить 20–25 минут в кипящем мясном или курином бульоне. Готовый бульон разлить по тарелкам и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Бульон с рисовыми клецками

Для бульона: *мясо — 1 кг, морковь, петрушка, сельдерей, лук репчатый — по 1 шт.*

Для клецек: *рис — 3/4 стакана, молоко — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 3/4 ст. ложки, соль.*

Из хорошо промытого риса сварить очень густую кашу на воде, а затем на молоке. Из заправленной маслом, солью и взбитыми яйцами каши приготовить некрупные шарики, обвалять каждый в муке и сварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Перед подачей на стол готовые клецки разложить по тарелкам и залить горячим бульоном.

Бульон с кореньями и зеленью

Бульон прозрачный — 3–4 л, коренья разные и зелень (морковь, репа, цветная капуста, стручки гороха или фасоли, шпинат или салат).

Морковь и репу, нарезанные брусочками, разобранную на мелкие кочешки цветную капусту, а затем стручки фасоли или гороха без жилок и разрезанные

поперек на 2–3 части положить в горячий мясной или куриный бульон. Через 15–20 минут добавить нарезанные листики шпината или салата и кипятить бульон 2–3 минуты. Приготовленный таким образом суп подают с кусочками курицы или яйцом, сваренным в мешочек.

Бульон с сельдереем

Бульон прозрачный – 3–3 1/2 л, корень сельдерея – 2 шт., морковь и корень петрушки – по 1 шт.

В мясной прозрачный бульон через час-полтора после закипания добавить очищенные морковь, корни петрушки и сельдерея и варить до готовности; готовый бульон процедить и подавать с гренками или пирожками.

Бульон с омлетом

Бульон прозрачный мясной или куриный – 3–3 1/2 л.

Для омлета: *яйца – 6 шт., молоко – 1 1/2 стакана, масло сливочное или маргарин – 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая, соль.*

Яйца взбить веничком, чтобы белок и желток хорошо перемешались, добавить соль и, продолжая взбивать, влить холодное молоко или бульон; полученную массу вылить в формочки или на сковороду, смазанную сливочным маслом и поставить в другую большую сковороду с горячей водой и проваривать, пока омлет не загустеет. Продолжительность варки омлета в маленьких формочках 10–15, а в большой сковороде – 30–40 минут; чтобы поверхность омлета получилась ровной, вода во время варки должна быть близка к кипению, но не кипеть. Готовый омлет немного охладить (10–15 минут) и выложить из формочек в тарелки с бульоном. Омлет, приготовленный на сковороде, нарезать квадратиками. Перед подачей на стол в бульон добавить зелень петрушки.

Бульон с фрикадельками

Бульон прозрачный – 3–3 1/2 л, мясо (мякоть) – 300 г, яйца – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, вода – 2–3 ст. ложки, зелень петрушки, перец, соль.

Зачищенную от жира и пропущенную 2–3 раза через мясорубку мякоть сырого мяса растереть с размягченным сливочным маслом, добавить соль, перец, сырое яйцо и 2–3 ст. ложки холодной воды. Тщательно перемешанную смесь разделать в виде фрикаделек и опустить в кипящий бульон; готовые фрикадельки вынуть шумовкой и разложить в тарелки по 8–10 штук; бульон процедить и залить им фрикадельки, посыпать зеленью петрушки.

Бульон с клецками из кур

Бульон прозрачный – 3–3 1/2 л

Для клецек: куриное мясо – 150 г, белки яичные – 2 шт., молоко – 1/2 стакана, хлеб белый – 2 ломтика, зелень петрушки рубленая, соль.

К пропущенному через мясорубку мясу курицы добавить белки и размоченный в молоке отжатый хлеб, посолить; полученную массу хорошо перемешать и пропустить через мясорубку еще один-два раза. После этого постепенно (по столовой ложке) добавляя молоко, взбить массу лопаточкой, посолить и протереть через сито для получения однородной массы, которую разделывают двумя ложками: столовой берут готовое тесто, а чайной, смоченной в воде, отделяют небольшие кусочки овальной формы, опускают в горячий бульон и варят. Готовые клецки выложить на тарелки, залить бульоном и посыпать зеленью петрушки.

Прозрачный бульон из мяса

Говядина с костями – 300 г или говядина с костями – 200 г и свинина и курятина – по 50 г, вода – 1 л, морковь, петрушка, лук репчатый – по 1 шт., перец черный и душистый, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Говядину или говядину вместе со свининой и курятиной залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне 2–3 часа. Нарезанные тонкими ломтиками и подрумяненные без жира на сковороде коренья добавить с солью и перцем к мясу и варить еще четверть часа. Процеженный и отстоявшийся бульон можно заправить отдельно сваренными овощами, рисом, клецками и подавать в суповых тарелках. Посыпать зеленью петрушки или укропа.

Прозрачный бульон с клецками из манной крупы

Бульон прозрачный говяжий или куриный – 1 1/2 л, зелень укропа или петрушки рубленая.

Для клецек: *бульон – 2/3 стакана, крупа манная – 1/2 стакана, яйца – 2 шт., зелень петрушки или укропа, соль.*

В кипящий бульон всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить на слабом огне, пока масса не станет легко отделяться от стенок кастрюли, после чего к разбухшей манной крупе добавить разболтанное яйцо (по частям) и все хорошо размешать. Чайной ложкой разделать массу на клецки, опустить их в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Готовые клецки откинуть на сито, чтобы стекла вода, разложить по тарелкам, залить горячим бульоном и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Бульон с томатными оладьями

Бульон – 1 1/2 л, зелень петрушки или укропа рубленая.

Для оладий: *мука – 3/4 стакана, яйца – 3 шт., сметана или простокваша – 1 1/2 стакана, корень петрушки – 1 шт., томат-паста – 3 ст. ложки, сода на кончике ножа, соль.*

К взбитым яйцам добавить сметану или простоквашу, натертый на крупной терке корень петрушки, муку, соду, соль, хорошо перемешать и выпечь на смазанной жиром разогретой сковороде; оладьи смазать томатом-пастой, поставить в духовку и прогреть.

Горячий бульон разлить по тарелкам, в каждую положить оладьи и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Бульон с запеканкой из риса

Говядина — 600 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 1 шт., корень сельдерея — 1/2 шт., вода — 3 л, соль.

Для запеканки: *рис — 3/4 стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 5—6 ст. ложек, сухари молотые — 3—4 ст. ложки, зелень петрушки или укропа.*

Промытые мелко разрубленные кости и мясо залить холодной водой, вскипятить, снять пену и варить при слабом кипении; через час-полтора посолить и добавить коренья: нарезанный кольцами лук и нарезанную соломкой морковь запечь с обеих сторон на сухой сковороде до коричневого цвета и положить их в бульон вместе с необжаренными кореньями петрушки и сельдерея. Когда мясо сварится, бульон процедить, снять жир и вскипятить.

Готовый рис смешать со взбитыми яйцами, частью тертого сыра, посолить, тщательно перемешать. Выложить приготовленную массу в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму, посыпать оставшимся сыром, разложить кусочки масла и запекать в духовке 20—25 минут. При подаче на стол нарезанную на куски запеканку положить в тарелки с бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бульон с грибными пельменями

Бульон — 1 1/2—2 л.

Для теста: *яйца — 3 шт., сметана — 3 ст. ложки, масло топленое — 1 1/2 ст. ложки, мука — 1 1/2 стакана, соль.*

Для начинки: *грибы — 300 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, перец, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.*

Приготовить смесь из взбитых яиц, сметаны, масла, соли и муки, перемешать, поставить в холодное место. Отваренные свежие или соленые грибы и лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в масле, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Из подготовленного теста и начинки сформовать пельмени, опустить в подсоленную кипящую воду и варить, пока не всплывут, затем вынуть шумовкой, положить в тарелки с бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Бульон с яйцом

Бульон — 1 1/2 л.

Для гарнира: *яйца — 3 шт., хлеб белый черствый — 3 ломтика, уксус — 3 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, сыр тертый — 3 ст. ложки, жир.*

Готовый процеженный бульон подать в тарелках с положенными в них ломтиками белого хлеба и яйцами. Ломтики белого хлеба обжарить с обеих сторон. Для приготовления яиц вскипятить воду, добавить уксус и сварить в этой жидкости (выпустить) яйца без скорлупы (4 минуты), затем вынуть шумовкой, положить на тарелку с гренками, посыпать солью, мелко нарезанной зеленью и тертым сыром. Кусочки отварного мяса положить в каждую тарелку.

Куриный бульон с морковными хлебцами

Бульон куриный — 1 1/2 л.

Для хлебцев: *хлеб белый черствый — 6 ломтиков, морковь — 3–4 шт., яйца — 1 шт., масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, сыр тертый — 1 ст. ложка, зелень петрушки или укропа.*

Очищенную и натертую на крупной терке морковь обжарить в масле, долить немного воды и потушить. С черствого хлеба срезать корку, разрезать на ломтики, с обеих сторон смазать сливочным маслом, покрыть хлебцы тушеной морковью, смешанной с густой сме-

таной, яйцом и солью, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу. Готовые хлебцы подать к процеженному и посыпанному мелко нарезанной зеленью бульону.

Куриный бульон с запеканкой

Бульон куриный — 1 1/2—2 л, зелень петрушки.

Для запеканки: *мясо куриное вареное — 700—750 г, сливки густые — 1 1/2 стакана, яйца — 1—2 шт., сухари молотые — 3 ст. ложки, зелень петрушки, орех мускатный, масло для смазывания формы, соль.*

Пропущенное два-три раза через мясорубку вареное мясо смешать со сливками, сухарями, взбитыми яйцами, солью и мускатным орехом, после чего положить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и поставить в духовой шкаф на четверть часа. Когда поверхность обжарится, вынуть запеканку из духовки, нарезать и разложить по тарелкам с бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бульон с клецками из сыра

Бульон прозрачный мясной или куриный — 2 л.

Для клецек: *сыр тертый — 200 г, сухари молотые — 1 1/2 стакана, яйца — 2 шт., зелень петрушки или укропа рубленая, перец красный молотый, соль.*

Смешать сыр, сухари, хорошо взбитые яйца, красный перец и соль. В кипящий бульон чайной ложкой класть клецки и варить на слабом огне, пока не всплывут. При подаче на стол посыпать бульон мелко нарезанной зеленью.

Бульон с клецками из шпината

Прозрачный мясной или куриный бульон — 1 1/2—2 л.

Для клецек: *шпинат — 450—500 г, яйца — 1—2 шт., масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, мука или крупа — 3/4 стакана, орех мускатный, соль.*

К тушенному с маслом, охлажденному и мелко порезанному шпинату добавить соль, мускатный орех, взбитое яйцо, муку или манную крупу и перемешать. В кипящий бульон чайной ложкой опустить клецки и варить на слабом огне, пока не всплывут. При подаче на стол посыпать бульон мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бульон с яичными хлопьями

Бульон прозрачный мясной или куриный — 1 1/2—2 л, яйца — 3 шт., молоко — 3 ст. ложки, мука — 3 ст. ложки, орех мускатный, зелень петрушки, соль.

К взбитым яйцам добавить муку, молоко, пряности и хорошо перемешать. В кипящий бульон, помешивая, влить подготовленную смесь, и когда она загустеет хлопьями, бульон готов. При подаче на стол посыпать бульон мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бульон с клецками из ветчины

Бульон — 1 1/2—2 л.

Для клецек: *ветчина — 400 г, хлеб белый — 3 куска, молоко — 1 1/2 стакана, яйца — 3 шт., масло для смазывания формы, зелень петрушки, перец, соль.*

К размоченным в молоке и отжатым кускам белого хлеба добавить желтки, мелко нарезанную ветчину (колбасу или постное мясо), хорошо перемешать. Посоленные взбитые белки добавить в подготовленную массу, вымесить и положить в смазанную маслом форму, которую прогревают над паром или в духовке до загустения. В разлитый по тарелкам бульон кладут нарезанные кусочками или вырезанные стаканом кружочки массы и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Бульон куриный с овощами из духовки

Цыпленок и капуста белокочанная — по 1/2 кг, репа и морковь — по 3 шт., корень сельдерея — 2 шт., лук реп-

чатый – 1 шт., масло сливочное 1 1/2 ст. ложки, бульон куриный – 2 3/4 л.

Залить бульоном положенные в горшочек порезанные морковь, репу, лук, припущенную капусту и сырого цыпленка, положить сливочное масло и под крышкой держать в духовом шкафу 40–50 минут на среднем огне.

Куриный бульон с красными и зелеными клецками

Бульон куриный – 2 1/2 л, мясо куриное – 1/2 кг, яйца – 2 шт.

Для клецек: *вода – 1 стакан, мука – 3/4 стакана, масло сливочное – 2 ст. ложки, яйца – 4 шт., зелень петрушки, укропа или шпината рубленая – 7–8 ст. ложек, орех мускатный, перец красный молотый, соль.*

В кипящую с маслом и солью воду всыпать муку и хорошо размешать. Когда масса сверится, снять с ог ня, и в остуженное тесто ввести взбитые яйца.

В пропущенное два раза через мясорубку куриное мясо положить хорошо взбитые яйца; заварное тест разделить пополам, в одну половину добавить столь перца, чтобы тесто стало красным, а в другую полови ну – зелень, чтобы тесто окрасилось в зеленый цве В кипящий бульон чайной ложкой класть тесто и в рить до готовности.

Бульон со свеклой и гренками

Свекла – 200 г, бульон – 2 л, сок лимонный или кисл та лимонная, зелень петрушки или укропа, сахар, сол

Для гренок: *хлеб белый – 8–10 кусочков, сыр – 200 жир – 2 ст. ложки.*

Очищенную и сваренную в бульоне свеклу потере на терке, добавить лимонный сок или кислоту и сах Когда бульон станет красного цвета, процедить его посыпать зеленью. Подавать бульон с гренками.

Бульон с овощами

Морковь, корни петрушки и сельдерея, лук репчатый — по 1 шт., картофель — 3/4 кг, масло топленое — 1 ст. ложка, бульон мясной — 2 л.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук очистить, вымыть и нарезать мелкой соломкой. Все вместе обжарить в кипящем масле, не подрумянивая. Залить водой и оставить кипеть. Когда овощи будут почти готовы, добавить нарезанный картофель и посолить. Готовые овощи и картофель залить мясным бульоном и довести до кипения.

Бульон с картофельными клецками

На 2 л бульона: *картофель — 4—5 шт., яйца — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло сливочное 1 1/2 ст. ложки, соль, перец.*

Вымытый картофель отварить, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке. В растертое масло добавить яйцо, муку, посолить, поперчить и тщательно перемешать с картофелем. Сформовать из приготовленного теста клецки, обвалять их в муке и варить в кипящей воде 10 минут. Готовые клецки выложить в супницу и залить приготовленным мясным бульоном.

Бульон с рисом и помидорами

Кости мясные — 600 г, мясо для оттяжки — 250 г, рис — 1/2 стакана, помидоры — 2 шт., зелень петрушки рубленая — 1 ст. ложка, соль.

Очищенные от кожицы и ошпаренные кипятком помидоры порезать на дольки, очистить от семян, после чего припустить их в небольшом количестве бульона. Отдельно сварить в подсоленной воде рис, ошпарить зелень петрушки. При подаче на стол положить в тарелки помидоры, рис, петрушку и залить бульоном.

Бульон с рисом по-румынски

На 2 л бульона: рис — 3 ст. ложки, лимоны — 1/2 шт.

Перебранный, хорошо промытый холодной проточной водой рис положить в процеженный бульон и варить 30 минут, время от времени помешивая, чтобы рис не прилип к дну. Перед подачей на стол положить в бульон ломтик лимона.

Бульон с манными клецками „Бухарест"

На 2 л бульона: *масло сливочное или сало топленое — 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., крупа манная — 1/2 стакана, соль.*

Яйцо растирать с ложкой масла, пока смесь не станет, как крем, затем всыпать по частям манную крупу, посолить. Смесь должна быть как густая сметана.

Бульон процедить в кастрюлю побольше, чтобы клецки не слипались и не распалались. Приготовленную таким образом манную крупу брать смоченной водой чайной ложкой и опускать в кипящий бульон. Варить 20 минут в закрытой кастрюле при медленном кипении. Готовые клецки вынуть шумовкой, осторожно выложить в супницу и залить процеженным бульоном, в котором они варились.

Бульон с сырым яйцом

Кости мясные — 300 г, мясо — 150 г, морковь — 1/2 шт., зелень петрушки рубленая — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1/4 шт., желтки — 4 шт., соль.

Готовый прозрачный бульон разлить в бульонные чашки. Перед подачей на стол положить в бульон яичные желтки.

Бульон с фрикадельками из ветчины

На 2 л мясного бульона: *масло сливочное — 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., картофель — 3—4 шт., мука — 1 ст. ложка, ветчина — 50 г, сухари молотые — 1 ст. ложка, соль.*

Отваренный и очищенный картофель горячим пропустить через мясорубку или размять. В тщательно растертое масло положить яйцо, соль, мелко нарезанную ветчину, муку, сухари и тщательно вымесить. Из приготовленного теста сделать небольшие шарики и опустить их в кипящий бульон на 5—10 минут.

Бульон по-немецки

Кости мясные — 1 кг, сосиски — 300 г, капуста краснокочанная — 1 кг, хрен тертый — 3 ст. ложки, соль.

В кипящий бульон положить нашинкованную капусту и варить до полуготовности, после чего добавить порезанные на кружочки сосиски, тертый хрен и варить до полной готовности.

Консоме с цыпленком и макаронами

Бульон готовый — 1 1/2 л, морковь и корень сельдерея — по 1 шт., макароны — 100 г, помидоры — 2 шт., салат зеленый — несколько листьев, соль.

В прозрачный куриный бульон положить отваренные и нарезанные маленькими кусочками макароны и нарезанные соломкой помидоры; морковь и сельдерей порезать кружочками. При подаче на стол в каждую тарелку положить макароны, овощи, помидоры, залить бульоном, прогреть и добавить нарезанный зеленый салат.

Заправочные супы

Щи

В русской кухне очень широкий выбор заправочных супов, основной из которых — щи. Щи из свежей или квашеной капусты — национальное русское блюдо. Для варки щей также можно взять щавель, шпинат, крапиву. Щи можно приготовить как на мясном, так и на грибном, крупяном или овощном отварах. Для щей на рыбном бульоне обычно берут квашеную капусту, предварительно промытую проточной водой и потушенную с небольшим количеством воды или бульона и жиром в течение 1 $^{3}/_{4}$–2 $^{1}/_{2}$ часа.

Щи из зеленых капустных листьев

Свинина копченая — 250 г, вода — 1–1 $^{1}/_{2}$ л, листья капустные зеленые — 400 г, крупа перловая — 1 ст. ложка, лук репчатый — $^{1}/_{2}$ шт., жир — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, зелень укропа или петрушки.

К залитой холодной водой свинине добавить промытую перловую крупу и поставить варить; зеленые капустные листья, нарезанные соломкой, обдать кипятком и вместе с обжаренным луком добавить к полуготовому мясу и варить до готовности. В суп добавить рубленую зелень петрушки или укропа и сметану.

Так же можно сварить суп из молодой столовой свеклы со свекольной ботвой.

Щи зеленые

Свинина — 250 г, вода — 1–1 $^{1}/_{2}$ л, щавель — 300 г, жир — 1 ст. ложка, крупа перловая — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, морковь, лук репчатый и корень петрушки — по 1 шт., зелень укропа или петрушки, соль

Свежую, копченую или соленую свинину и перловую крупу залить водой и поставить на огонь, затем добавить нарезанный щавель и нарезанные и обжаренные в жире лук, морковь, петрушку; посолить и варить до готовности. Щи посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки и подать с мясом и сметаной.

Зеленые щи варят и без перловой крупы — с картофелем (4—5 штук), который варят вместе с мясом, а щавель — отдельно и добавляют в щи, когда сварится картофель.

Щи из квашеной капусты с мясными или рыбными консервами

Консервы и капуста квашеная — по 1/2 кг, морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 1 шт., картофель — 4—5 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, вода — 2—2 1/2 л.

Тушеную капусту (см. „Щи из квашеной капусты") залить кипящей водой, добавить измельченные и обжаренные в масле с томатом-пюре коренья и репчатый лук и поставить варить; из открытых консервов жидкость слить в щи, остальное разогреть. В залитый горячей водой нарезанный некрупными кусочками картофель добавить специи, проварить 10—15 минут, а потом переложить в щи и довести до кипения. В каждую тарелку положить кусочек мясных или рыбных консервов; подать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Щи с крупой

Бульон — 3 1/2 л, крупа („Геркулес", пшено, рис, перловка) — 4 ст. ложки, капуста квашеная — 800 г, картофель — 5—6 шт., корень петрушки, морковь, лук репчатый — по 2 шт., чеснок — 3—4 зубчика, жир — 100 г, томат-паста — 8 ст. ложек, бульон или вода — 3 1/2 л, зелень петрушки или укропа рубленая, специи, соль.

Потушенную рубленую квашеную капусту и перебранную и промытую в проточной воде и отваренную до полуготовности крупу, положить в кипящий бульон, вскипятить и поварить четверть часа, после чего добавить мелко нарезанные пассерованные с томатом-пастой лук и коренья, специи, посолить и варить до готовности. Готовый суп заправить растертым с солью чесноком и настаивать под крышкой 15—20 минут. При подаче на стол заправить щи сметаной и посыпать зеленью.

Кубанские щи

Осетрина — 1 кг, картофель — 5—6 шт., капуста белокочанная свежая — 1 кг, репа, морковь, лук репчатый — по 2—3 шт., корень сельдерея или петрушки — 1—2 шт., томат-паста — 3 ст. ложки, жир — 50 г, перец, соль.

Ошпаренную рыбу, очистить, промыть, порезать на кусочки, опустить в кипяток и варить до готовности. Ошпаренные и очищенные головы без жабр и глаз разрубленные на несколько частей и ошпаренные хвосты и плавники положить в кастрюлю, залить водой и сварить бульон. Снятую с вареных голов мякоть соединить с кусками вареной рыбы, а хрящи еще поварить в бульоне полтора-два часа. Нарезанную капусту положить в процеженный кипящий бульон, через полчаса добавить порезанный брусочками картофель и соль, а за 10—15 минут до готовности положить лавровый лист и перец. Положить в горшочки куски рыбы и порубленные хрящи, залить супом и вскипятить. При подаче на стол посыпать зеленью и заправить сметаной или ломтиком лимона.

Щи купеческие

Говядина — 1 кг, грибы белые сухие — 6—7 шт., грибы соленые — 3/4 стакана, капуста квашеная — 3/4-литровая банка, морковь, репа, крупный картофель

по 1 шт., лук репчатый — 2—3 шт., корни и зелень сельдерея и петрушки — по 1 шт., зелень укропа рубленая — 2 ст. ложки, лист лавровый — 4—5 шт., чеснок — 6—7 зубчиков, масло сливочное или топленое — 1 1/2 ст. ложки, сливки — 2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, перец черный — 5—6 горошин, соль.

Мясо, лук и половину кореньев залить холодной водой и варить 2—2 1/2 часа (соль добавить через 1—1 1/2 часа после начала варки), после чего процедить, а коренья выбросить. Потушенную с маслом в 3/4 л кипятка до мягкости квашеную капусту положить в процеженный бульон.

Разрезанный картофель и грибы положить в сотейник с тремя стаканами холодной воды и довести до кипения, после чего грибы вынуть и порезать. Когда грибы и картофель сварятся, положить их в бульон с капустой, добавить мелко нарезанный лук, оставшиеся коренья нарезанные соломкой, перец, соль и варить 25—30 минут. Готовые щи заправить растертым чесноком и укропом и настаивать под крышкой четверть часа. При подаче на стол положить в каждую тарелку крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Капустный суп с грибами

Капуста квашеная — 500 г, жир — 2 ст. ложки, картофель — 6—7 шт., грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 2 шт., корень сельдерея, морковь — по 1 шт., сахар — 2 ч. ложки, сметана — 6 ст. ложек, вода — 2 1/2—3 л, перец черный молотый, соль.

Сварить грибной бульон и нашинковать вареные грибы. В течение получаса потушить квашеную капусту; спассеровать нашинкованные корень сельдерея, морковь и лук. Положить в грибной бульон нарезанный картофель и, когда он сварится до полуготовности, добавить тушеную капусту, грибы, пассерованные овощи и доварить; перед окончанием варки поперчить и посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Щи из квашеной капусты со свинокопченостями

Капуста квашеная — 500 г, корень петрушки, морковь, лук репчатый — по 1 шт., кости от свинокопченостей — 500 г, томат-паста — 5–6 ст. ложек, жир — 100 г, мука — 4 ст. ложки, чеснок — 4–5 зубчиков, зелень петрушки или укропа рубленая, сметана.

Мелко нарубленную квашеную капусту тушить с томатом-пастой и костями от свинокопченостей 3 $^1/_2$–4 часа, пока капуста не потемнеет и не станет мягкой. Спассерованные, мелко нарезанные коренья и лук положить в капусту примерно за 1–1 $^1/_2$ часа до окончания тушения. В кипящую воду или бульон положить пассерованные овощи и тушеную капусту и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить белый соус, специи и посолить. В готовый суп положить чеснок, растертый с солью. При подаче на стол заправить щи сметаной, посыпать зеленью и положить мясо.

Крапивные щи

Крапива — $^1/_2$ кг, лук репчатый, корень петрушки, морковь — по 1 шт., мука — 2 ст. ложки, маргарин столовый — 2 ст. ложки, яйца крутые — 2 шт., сметана, зелень петрушки или укропа рубленая, специи, гвоздика, соль.

Опустить на несколько минут в кипящую воду перебранную и промытую крапиву, затем выложить на решето, обдать холодной водой и прокрутить через мясорубку, после чего крапиву потушить с жиром 15–20 минут. Мелко нарезанный репчатый лук и нарезанные кружочками коренья спассеровать, добавив перед окончанием пассерования порубленный зеленый лук. Положить в кипящий бульон крапиву, пассерованные лук и коренья и варить около получаса; минут за 10–15 до окончания варки добавить белый соус из обжаренной муки и бульона, специи, гвоздику и соль

При подаче на стол в каждую тарелку положить по четвертушке крутого яйца, мясо, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Щи с фасолью

Свинина — 1 кг, фасоль — 1 1/2 стакана, капуста квашеная — 150 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 2 шт., томат-пюре — 3 ст. ложки, жир — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, вода — 2 1/2 — 3 л, сахар — 1 ст. ложка.

Фасоль замочить в холодной воде на два-три часа, после чего промытый кусок свинины вместе с фасолью залить холодной водой и поставить варить; когда вода закипит, снять пену.

К положенной в отдельную кастрюлю квашеной капусте (слишком кислую капусту промыть в воде и отжать от рассола) добавить жир, томат-пюре, сахар и немного горячей воды и тушить до мягкости. Незадолго до окончания тушения положить в капусту предварительно слегка поджаренные измельченные морковь, петрушку, репчатый лук и все перемешать. Когда свинина и фасоль будут готовы, свинину вынуть и положить капусту, заправить щи специями (перцем, лавровым листом), посолить и довести до кипения. При подаче на стол положить в каждую тарелку кусочек свинины и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Щи из квашеной капусты

Мясо и капуста квашеная — по 700—750 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 2 шт., мука — 2 ст. ложки, масло сливочное и томат-пюре — по 2 ст. ложки, вода — 3—3 1/2 л, лист лавровый, сметана, зелень петрушки или укропа рубленая, перец, соль.

К положенной в суповую кастрюлю квашеной капусте (если капуста очень кислая, ее необходимо промыть холодной водой и отжать) добавить 3/4 стакана бульона, немного масла, накрыть крышкой и тушить

капусту, помешивая, около 1 часа, после чего залить бульоном, положить поджаренные с томатом коренья и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку, для приготовления которой муку насыпать на сковороду слоем не более 3—5 мм и помешивая, поджарить на слабом огне до светло-желтого цвета, просеять, развести не очень горячим бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 5—10 минут, потом процедить. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа и заправить сметаной.

Щи из квашеной капусты можно приготовить и на грибном бульоне.

Щи зеленые из щавеля

Мясо — 3/4 кг, щавель — 600 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 2 шт., масло сливочное и мука — по 3 ст. ложки, вода — 2 1/2—3 л, сметана для заправки, яйца, зелень укропа или петрушки рубленая, соль.

Очищенные и нарезанные мелкими кубиками коренья и лук слегка поджарить в суповой кастрюле на масле или жире, снятом с бульона, добавить муку и снова слегка поджарить. В другой кастрюле в небольшом количестве воды 10—15 минут тушить промытый щавель, после чего пропустить его через мясорубку, смешать с поджаренными кореньями, залить мясным бульоном, добавить соль и варить еще 15—20 минут.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить сметану и сваренное в мешочек яйцо и посыпать зеленью петрушки или укропа. Суп можно подавать с мясом — тогда в тарелки кладут по половине крутого яйца.

Щи по-фински

Баранина — 500—600 г, капуста свежая — 450—500 г, сало — 75 г, лук репчатый — 1 шт., картофель

3–4 шт., колбаса копченая – 100 г, чеснок – 2–3 зубчика, вода – 3 л, сметана для заправки, соль.

Нарезанную соломкой и переложенную кусочками сала капусту положить на сковороду слоем толщиной в палец, закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и довести до полуготовности. В кастрюлю положить нарезанную кусочками баранину (если баранина нежирная, добавить жир), нарезанный полжаренный лук, подготовленную капусту и налить воду. Когда мясо будет почти готово, положить в суп нарезанные брусочками картофель и колбасу, рубленый чеснок. В готовый суп можно добавить сметану.

Щи летние

Мясо и шпинат или крапива – по 3/4 кг, щавель – 300–350 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 2 шт., мука – 1 1/2 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, вода – 3 л, сметана для заправки, яйца, лист лавровый, перец, соль.

Хорошо промытые шпинат или крапиву сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть через сито; щавель промыть, крупные листики разрезать. Нарезанные мелкими кубиками и слегка поджаренные на масле коренья и лук перед окончанием жарки посыпать мукой, затем положить в кастрюлю протертый шпинат или крапиву, обжаренные коренья, перемешать, развести горячим мясным бульоном, добавить лавровый лист, перец и варить 15–20 минут.

За 5–10 минут до окончания варки положить в кастрюлю щавель и соль. К готовым щам подать сметану и крутые яйца.

Крестьянские щи из щавеля

Картофель – 7–8 шт., лук репчатый – 4 шт., масло сливочное – 100 г, щавель – 500 г, корень петрушки – 1–2 шт., сметана – 5–6 ст. ложек, вода – 2 1/2–3 л, зелень укропа или петрушки рубленая, соль.

Отваренный целыми очищенными клубнями картофель остудить и процедить отвар. Нарезанные листья щавеля, шинкованный лук, петрушку и жир потушить несколько минут в небольшом количестве отвара. Нарезанный брусочками отварной картофель смешать с щавелем, залить горячим отваром, вскипятить и варить еще 5—10 минут. При подаче на стол заправить ши сметаной и посыпать зеленью.

Щи по-деревенски

Ребрышки свиные — 1 кг, грибы сушеные — 5—6 шт., капуста квашеная — 800 г, лук репчатый — 2 шт., грудинка копченая — 100 г, пшено или крупа ячменная — 4 ст. ложки, сахар — 1 ч. ложка, картофель, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Обмытые ребрышки разделить на порции и варить вместе с капустой, добавив грибы, приправы и лук; в закипевшие щи положить крупу и нарезанную кубиками грудинку. При подаче на стол посыпать зеленью, отдельно подать картофель.

Свежие щи

Баранина или свинина — 1/2 кг, вода — 2 1/2 л, капуста свежая — 1/2 кг, картофель — 4—5 шт., морковь — 1—2 шт., лук репчатый и корень петрушки — по 1 шт., жир — 1 ст. ложка, паста томатная — 2 ст. ложки или помидоры свежие — 3—4 шт., зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Нарезанную квадратиками капусту положить в мясной бульон и варить 5 минут, затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук, морковь и корень петрушки, нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и довести до готовности на слабом огне. В суп из свежей капусты обычно добавляют томатную пасту, которую обжаривают вместе с луком и морковью, или разрезанные

кружочки свежие помидоры. Готовый суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подать с мясом.

Кислые щи

Свинина — 1/2 кг, вода — 3 л, капуста квашеная — 1/2 кг, крупа ячневая — 2 ст. ложки, морковь, лук репчатый — по 1 шт., жир и паста томатная — по 1 ст. ложке, лук зеленый, соль.

Квашеную капусту, промытую ячневую крупу, нарезанную свинину (свежую, соленую или копченую) залить водой и варить до размягчения мяса и капусты, затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, томатную пасту и варить еще 10—15 минут. Щи посыпать рубленым зеленым или репчатым луком, подать с мясом, заправить сметаной.

Ячневую крупу в кислых щах можно заменить перловой или овсяной крупой, пассерованной пшеничной мукой (2 ст. ложки) или тертым сырым картофелем.

Суп из квашеной капусты

Капуста квашеная — 500 г, свинина (ребрышки или голова) или мясо копченое — 500 г, зелень — 2 пучка, лук репчатый — 2 шт., грибы сушеные — 5—6 ст. ложек, маргарин или мелко нарубленный шпик и мука — по 2 ст. ложки.

Залить 2 3/4 л холодной воды грибы и мясо и варить до готовности; перед окончанием варки добавить мелко порезанную суповую зелень. Порубленную квашеную капусту залить небольшим количеством воды и потушить. Процеженным мясным бульоном залить капусту. Мелко нарубленный лук немного поджарить на сковороде, добавить муку и обжарить вместе с луком, и эту заправку влить в суп. Нарезанные узкими поло-

скими суповую зелень и грибы положить в суп. Такой суп подать с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

Щи с ячневой крупой

Свинина (шейная или реберная часть) — 1 кг, капуста квашеная — 500–600 г, морковь, лук репчатый — по 2 шт., крупа ячневая — 4 ст. ложки, вода — 3 л, зелень петрушки или укропа, сметана или томат-пюре для заправки.

Мясо, за 3 часа до приготовления натертое солью, положить в холодную воду вместе с капустой, луком, морковью и промытой крупой и варить до мягкости. Вынутое из супа мясо отделить от костей и нарезанное кусочками положить снова в щи. Посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. По желанию в щам можно добавить сметану или томат-пюре.

Щи из свежей капусты

Мясо и капуста свежая — по 3/4 кг, морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, помидоры — 3–4 шт., вода — 2 1/2–3 л, сметана, зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Через полтора-два часа после начала варки из бульона вынуть мясо, а бульон процедить в суповую кастрюлю с нарезанной капустой, довести до кипения, добавить предварительно поджаренные коренья и лук, затем положить мясо и варить еще 30–40 минут. За 5–10 минут до окончания варки добавить в щи перец, лавровый лист и соль.

Во время варки в щи можно добавить картофель и свежие помидоры — в этом случае очищенный и нарезанный картофель кладут в кастрюлю через 15–20 минут после капусты, а нарезанные дольками помидоры — в конце варки вместе с приправами. Перед под-

чей на стол в каждую тарелку положить мясо, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Капустник из квашеной капусты

Капуста квашеная — 1 кг, грудинка — 1/2 кг, картофель — 7–8 шт., лук репчатый — 2 шт., чеснок, лист лавровый, перец, соль.

Порезанную на кубики грудинку и нашинкованный лук обжарить на глубокой массивной сковороде, положить квашеную капусту и тушить под крышкой около получаса, помешивая, после чего нарезать тонкими ломтиками, положить в горячую воду и варить около 8–10 минут, затем соединить с капустой, грудинкой и луком и варить еще 10–15 минут, поперчить и заправить растертым с солью чесноком и лавровым листом.

Капустник из свежей капусты

Капуста белокочанная — 1 кг., кости — 1/2 кг, картофель — 1–1 1/4 кг, морковь, корни петрушки и сельдерея, лук репчатый — по 2 шт., мука — 2 ст. ложки, томат-паста и жир — по 4 ст. ложки, уксус или кислота лимонная, сахар, соль.

Обработанные кости залить холодной водой, варить два-три часа, посолить, положить очищенные вымытые овощи и довести до готовности. Нашинкованную капусту залить небольшим количеством горячей воды, положить нарезанный лук и варить под крышкой до готовности. В процеженный и заправленный светло-золотистой заправкой бульон положить капусту, довести до кипения, заправить томатом-пастой, сахаром и посолить. Отдельно подать отварной картофель и сметану.

Суп из квашеной капусты по-венгерски

Капуста квашеная — 1 1/2 кг, колбаса вареная — 150 г, грудинка копченая — 3/4 кг, сало копченое с прослойками

мяса – 100 г, лук репчатый – 3 шт., сметана – 3/4 стакана, укроп, чеснок, перец, соль.

Квашеную капусту (если капуста очень кислая – промыть) сварить с копченой грудинкой, нашинкованным луком, растертым чесноком и порезанным укропом. Когда грудинка сварится, вынуть ее, долить воды, чтобы было не менее 3 л жидкости. Мелко нарезанное копченое сало поджарить на сковороде вместе с кружочками колбасы, поперчить и положить в суп. Готовый суп перед подачей на стол заправить сметаной и положить в него нарезанную кусочками грудинку.

Суп капустный с ребрышками

Ребрышки свиные копченые и капуста квашеная – по 1/2 кг, фасоль – 1 1/2 стакана, картофель – 8–10 шт., мука и жир – по 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., сметана – 2/3 стакана, чеснок, перец, соль.

Мелко нашинкованную капусту отварить до мягкости и добавить нарезанный лук. Замоченную на 10–12 часов в кипяченой воде фасоль сварить в этой же воде, протереть, добавить в капусту, а на бульоне от фасоли сварить ребрышки, добавив картофель, растертый с солью чеснок и перец. Мясо с ребрышек нарезать тонкими полосками и вместе с бульоном положить в капусту. Из муки и жира приготовить заправку, развести ее небольшим количеством холодной воды, влить в суп, довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Борщи

В состав различных борщей обязательно входит свекла; борщи можно варить на бульонах из птицы, на мясном, костном, грибном бульонах или на опошном отваре. Свеклу для борща тушат, чтобы сохранить ее

цвет. Если свеклу класть в борщ сырой, то при длительной варке ее цвет изменится, в то время, как при тушении свеклу доводят почти до готовности с малым количеством жидкости, что предохраняет ее от обесцвечивания. Сохранению цвета свеклы также способствует добавление уксуса. Вместо тушения хорошо вымытую неочищенную свеклу можно отварить в небольшом количестве воды или испечь в духовом шкафу, после чего очистить, порезать и положить в борщ.

Борщ с крапивой

Крапива — 500 г, морковь, лук репчатый — по 2 шт., свекла — 750 г, масло растительное — 3 ст. ложки, майонез — 5 ст. ложек, сметана — 1/4 стакана, зелень укропа рубленая — 2 ст. ложки, уксус свекольный — 4 ст. ложки, перец молотый, соль.

К нашинкованным соломкой свекле, моркови и репчатому луку влить растительное масло, свекольный уксус, добавить немного воды и тушить несколько минут, после чего долить в овощи оставшуюся воду, положить рубленую крапиву, поперчить, посолить и вскипятить. При подаче на стол заправить борщ смесью сметаны и майонеза и посыпать зеленью укропа.

Дачный борщ

Картофель — 6—7 шт., морковь, лук репчатый — по 2 шт., ботва свекольная — 600 г, горох или бобы свежие — 1 стакан, жир — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., специи, соль.

Положить в кипящий бульон нашинкованную свекольную ботву, через несколько минут — нарезанный картофель, горох или бобы, пассерованные морковь и лук и варить до готовности. За несколько минут до окончания варки посолить, положить лавровый лист и заправить хорошо взбитыми яйцами. При подаче на стол заправить борщ сметаной.

Борщ походный

Картофель – 4–5 шт., капуста квашеная или свежая – 300 г, свекла – 5–6 шт., морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 2 шт., томат-паста – 5 ст. ложек, жир – 2 ст. ложки, сахар и уксус 3%-й – по 1 1/2 ст. ложки, специи, соль.

Нашинкованную свежую капусту и нарезанный соломкой картофель положить в кипящую воду или бульон и варить 15–20 минут, затем добавить пассерованные с томатом-пастой свеклу, лук, морковь и петрушку и варить до готовности. Перед окончанием варки положить сахар, специи, соль.

Если использовать квашеную капусту, то ее надо потушить и класть в борщ вместе со свеклой.

Готовый борщ заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном или водой, или белым соусом.

Борщ с „ушками"

Для бульона: *говядина – 1 кг, свекла – 2 кг, зелень для супа, немного сахара, ломтик ржаного хлеба, соль.*

Для начинки:

1-Й ВАРИАНТ

Мясо вареное, бульон – 3–4 ст. ложки, лук репчатый – 1–2 шт., жир – 2 ст. ложки, перец соль.

2-Й ВАРИАНТ

Грибы – 150 г, жир – 1 1/2 ст. ложки, белки – 2 шт., лук репчатый – 1–2 шт., сухари толченые – 2 ст. ложки, перец, соль.

Для теста: *мука – 3/4 стакана, вода.*

Нарезанную на куски половину свеклы положить в глиняный горшок, добавить ломтик ржаного хлеба, залить теплой водой, прикрыть ситом и поставить для брожения на неделю в теплое место. В день приготовления борща отварить мясо с зеленью; натертую на крупной терке свеклу сварить, снять с огня, проце-

дить и настаивать отвар под крышкой около часа, после чего влить в отвар процеженный мясной бульон и свекольный квас, посолить и положить сахар.

Замесить для „ушек" крутое тесто, раскатать его тонким пластом и нарезать квадратиками, на каждый из которых положить начинку и защипнуть углы, чтобы получился треугольник; „ушки" отварить в слегка подсоленной воде. Готовые „ушки" вынуть из воды и переложить в борщ.

Чтобы приготовить начинку для ушек, провернуть вареное мясо через мясорубку; обжарить на сковороде мелко нарубленный лук, положить мясо, перец и потушить несколько минут на сковороде; перед окончанием тушения влить 4—5 ст. ложек бульона. Для приготовления другой начинки (2-й вариант) потушить мелко нарезанные грибы и лук, заправить солью и перцем, смешать с сухарями и белками и хорошо перемешать.

Борщ зимний

Морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 1 шт., картофель — 5 шт., свекла вареная очищенная — 4—5 шт., томат-паста — 4 ст. ложки, жир — 2 ст. ложки, сахар, уксус 3%-й — по 1 1/2 ст. ложки, специи, соль.

В кипящий бульон или воду положить нарезанный соломкой картофель и варить 15—20 минут, после чего добавить вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пасту.

За четверть часа до окончания варки посолить, положить сахар и специи.

Грибной борщ с черносливом

Грибы белые сушеные — 50 г, чернослив вареный — 250 г, свекла вареная очищенная — 4—5 шт., картофель — 5 шт., морковь, лук репчатый, корень петрушки — по

1 шт., томат-паста — 4 ст. ложки, жир — 2 ст. ложки, сахар и уксус 3%-й — по 1 1/2 ст. ложки, специи, соль.

Замочить грибы в воде на полчаса, после чего промыть проточной водой, залить двумя стаканами холодной воды для набухания на 3 1/2–4 часа и сварить в этой воде, после чего отвар процедить, грибы промыть и нарезать соломкой. Борщ варить как обычно, но примерно за полчаса до окончания варки влить свекольный отвар и положить грибы. Отдельно отварить промытый без косточек чернослив, полученный отвар влить в борщ. При подаче на стол положить в тарелки чернослив, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Саянский борщ

Морковь, лук репчатый, картофель — по 2 шт., капуста свежая или квашеная — 250–300 г, свекла — 3–4 шт., томат-паста — 5 ст. ложек, жир — 2 ст. ложки, чеснок — 3–4 зубчика, уксус 3%-й, сахар — по 1 1/2 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, перец черный молотый, соль.

Для фрикаделек: *мякоть баранины, свинины или говядины — 350–400 г, лук репчатый — 1 шт., вода — 3/4 стакана, яйца — 2 шт*

В приготовленный как обычно борщ при подаче на стол положить фрикадельки, заправить сметаной и посыпать зеленью. Для приготовления фрикаделек два-три раза пропустить мясо через мясорубку, смешать с мелко нарубленным луком, сырыми яйцами, холодной водой, поперчить, посолить и тщательно перемешать; из приготовленного фарша сформовать шарики размером не больше грецкого ореха и припустить в небольшом количестве бульона до готовности.

Борщ винницкий

Капуста белокочанная свежая — 500 г, свекла — 3–4 шт., лук репчатый, корень петрушки, морковь —

2 шт., помидоры свежие — 5—6 шт., говядина вареная — 1 кг, сало свиное — 100 г, зелень петрушки или укропа рубленая, перец, соль.

Сварить до полуготовности очищенную свеклу, охладить и нарезать брусочками; положить в кипящий бульон свеклу, нарезанную капусту и варить 12—15 минут, затем добавить пассерованные с жиром лук и коренья, протертые пассерованные помидоры, специи.

При подаче на стол положить в тарелки мясо, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Дальневосточный борщ

Картофель — 3—4 шт., капуста свежая — 250 г, свекла — 5—6 шт., кальмары — 1/2 кг, лук репчатый, корень петрушки, морковь — по 2 шт., томат-паста — 5 ст. ложек, чеснок — 5 зубчиков, шпик — несколько ломтиков, сало свиное — 2 ст. ложки, уксус 3%-й — 1 1/2 ст. ложки, сахар — 2 ч. ложки, вода — 2 1/2—3 л, зелень петрушки или укропа рубленая, сметана, соль.

Разморозить мясо кальмаров, очистить от пленок, промыть проточной водой и варить в подсоленной воде при слабом кипении несколько минут; готовые кальмары охладить в отваре, вынуть, порезать и обжарить с луком и нарубленным шпиком. Сварить борщ как обычно; готовые кальмары положить в борщ перед окончанием варки. При подаче на стол заправить борщ сметаной, растертым чесноком и посыпать зеленью.

Сахалинский борщ

Картофель — 3—4 шт., свекла — 5—6 шт., капуста морская маринованная — 300 г, томат-паста — 5 ст. ложек, 3%-й уксус, сахар — по 1 1/2 ст. ложки, вода, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Охладить и нашинковать лапшой отваренную морскую капусту, залить холодным маринадом на

10–12 часов (для маринада взять по вкусу сахар, соль, уксус, гвоздику, лавровый лист).

Нарезанные брусочками морковь, свеклу, корень петрушки и лук потушить с томатом-пастой, через полчаса положить морскую капусту и тушить до мягкости. В оставшийся после варки капусты кипящий бульон положить картофель, за четверть часа до окончания варки — тушеные овощи, специи, уксус, сахар и соль. При подаче на стол заправить борщ сметаной и посыпать зеленью.

Подмосковный борщ

Капуста свежая — 600 г, морковь — 3 шт., лук репчатый или головки зеленого лука — 3 шт., свекла — 4–5 шт., окорок варено-копченый — 3/4 кг, сок черной смородины — 1 1/4 стакана, вино сухое — 1/2 стакана, сметана — 1/2 стакана, вода — 3 л, зелень укропа или петрушки рубленая, специи, соль.

Залить водой нарезанные брусочками окорок, морковь и свеклу и варить на среднем огне около 20 минут, затем положить мелко нарезанные капусту и лук и поварить при слабом кипении еще 5–10 минут, после чего добавить лавровый лист, посолить, влить сок и сухое вино.

При подаче на стол заправить борщ сметаной и посыпать зеленью. Отдельно подать гренки из ржаного хлеба, смазанные растертым чесноком.

Московский свекольник

Свекла — 7–8 шт., сметана — 1/4 стакана, томат-паста — 4 ст. ложки, 3%-й уксус, сахар — по 1 1/2 ст. ложки, яйца — 3 шт., жир — 2 ст. ложки, корни петрушки и сельдерея — по 1 шт., лук зеленый рубленый — 3 ст. ложки, соль.

В очищенную и натертую на крупной терке свеклу добавить уксус, томат-пасту, жир и потушить в не-

большом количестве бульона. Тушеную свеклу положить в кипящий бульон, добавить лавровый лист, перец, корни петрушки и сельдерея и варить около получаса. При подаче на стол заправить свекольник уксусом и сахаром, положить в каждую тарелку половину крутого яйца, заправить сметаной и посыпать зеленым луком.

Борщ „Крещатик"

Свекла — 4—5 шт., картофель — 4—5 шт., капуста — 400 г, баранина (грудинка), говядина — по 1/2 кг, фасоль — 1/3 стакана, лук репчатый, морковь, корни петрушки и сельдерея — по 1 шт., томат-паста — 6 ст. ложек, яблоки — 2 шт., квас свекольный — 2 стакана, сало свиное и шпик — по 50 г, сахар — 1 1/2 ст. ложки, соль.

Сварить бульон из залитого смесью свекольного отвара и воды мяса. В бульон положить нарезанные и потушенные картофель и овощи. Мелко нарезанную баранью грудинку потушить со свеклой и томатом-пастой, спассеровать порезанные корни петрушки и сельдерея и половину лука, фасоль отварить. Положить капусту, свеклу, картофель, тушеную баранину, петрушку и сельдерей, вареную фасоль, специи и варить до готовности.

За несколько минут до окончания варки добавить нарезанное яблоко и растертый с оставшимся луком чеснок, положить в борщ сахар и посолить. При подаче на стол положить в каждую тарелку кусочки говядины, бараньей грудинки, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Борщ осенний

Свекла — 1—2 шт., капуста белокочанная — 150—200 г, грибы сушеные — 100 г, корень пастернака, морковь, лук репчатый — по 1/2 шт., зелень укропа и петрушки руб-

леная, лук зеленый, перец зеленый — по 2 ст. ложки, картофель — 2—3 шт., сметана — 3/4 стакана, масло топленое и томат-пюре — по 3 ст. ложки, лист лавровый — 5—6 шт., специи, соль.

Замоченные на один час грибы хорошо промыть, залить холодной водой на 1 1/2—2 часа и сварить в этой же воде до полуготовности; когда вода закипит, посолить. Грибной отвар процедить, а грибы мелко порезать. На дно алюминиевой кастрюли положить топленое масло, сверху — нашинкованные грибы, репчатый лук, морковь, свеклу, коренья, зелень петрушки, немного посолить, посыпать специями, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь на 7—8 минут. В это же время поставить на огонь грибной бульон (из расчета 0,3—0,35 л на порцию). Перед окончанием пассерования полить овощи одним стаканом бульона и положить эту смесь в кипящий бульон, сразу добавить нарезанную капусту и томат-пасту, досолить, заправить специями и лавровым листом. При подаче на стол посыпать борщ зеленью петрушки и укропа.

Борщ на овощном отваре

Свекла вареная — 450—500 г, капуста свежая — 250—300 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 1 шт., масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, соус томатный острый — 3 ст. ложки, мука — 3 ст. ложки, вода — 2 л, лист лавровый, уксус, сметана для заправки, зелень петрушки рубленая, сахар, перец, соль.

К нарезанным соломкой овощам, поджаренным на масле или маргарине в кастрюле луку, моркови, петрушке и нашинкованной капусте подлить немного кипятка, посолить и тушить 15—20 минут. Добавить острый томатный соус, вареную свеклу, пассерованную муку, лавровый лист, перец, долить кипяток и варить. В готовые овощи добавить по вкусу уксус или лимон

ную кислоту и сахар. Перед подачей на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Свекольник

Свекла – 1 кг, жир – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, бульон мясной – 2 1/2 л, сок лимонный.

В обжаренную на жире очищенную и порезанную на кубики свеклу добавить муку, влить бульон и потушить свеклу до готовности, после чего протереть через сито и заправить лимонным соком.

Борщ на бульоне из мяса птицы с галушками

Картофель – 3 шт., капуста белокочанная – 300 г, свекла – 2 шт., мясо утиное или гусиное – 1/2 кг, масло сливочное – 2 ст. ложки, сало шпик – 50 г, томат-пюре – 3 ст. ложки, сметана – 1/3 стакана, корни пастернака, сельдерея, лук репчатый, морковь – по 1/2 шт., зелень укропа и петрушки рубленая – по 3 ст. ложки, сахар, соль.

Для галушек: *мука – 2 1/2 стакана, яйца – 2 шт.*

Промытое, нарезанное на куски и залитое холодной водой мясо птицы поставить варить, периодически снимая пену, а после закипания все время снимать и жир. После нескольких минут кипения положить репчатый лук в шелухе, корни петрушки и пастернака, морковь, сахар (по 1/2 ч. ложки на 1/2 л воды) и на слабом огне варить 3/4 часа, после чего бульон процедить, отлить по 1 1/4–1 1/3 стакана на порцию и опять поставить вариться под крышкой. Пока бульон варится, спассеровать в сливочном масле овощи и половину корней петрушки и пастернака, часть зелени укропа и петрушки; в это же время мелко нашинковать капусту; после нескольких минут пассерования овощей влить в них 1/2 стакана горячего бульона, размешать и вылить все в кипящий бульон, сразу же добавить капусту, томат-пасту и толченое с зеленью укропа са-

ло; поварить еще 3—4 минуты. Пока борщ доваривается, положить в него галушки, снять с огня и настаивать под крышкой около получаса.

Для приготовления галушек половину подсушенной муки всыпать в 2 $^1/_2$ стакана кипящей воды, тщательно размешать и снять с огня, охладить, добавить остальную муку, яйца, соль и очень хорошо вымесить. Тесто класть в кипящий бульон мокрой чайной ложкой. При подаче на стол в каждую тарелку положить мясо, галушки, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Борщ с субпродуктами

Капуста свежая, картофель и свекла — по $^1/_2$ кг, потроха — 1 кг, жир — 100 г, корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея, морковь, лук репчатый — по 2 шт., квас хлебный — 1 л, томат-паста — $^3/_4$ стакана, сметана — $^1/_2$ стакана, зелень петрушки рубленая — 3 ст. ложки соль.

Сварить до готовности потроха с половиной кореньев, бульон процедить, а потроха порезать. К нарезанной свекле добавить томат-пасту, хлебный квас, посолить и тушить до готовности. Нашинкованные коренья и лук слегка обжарить. Положить в бульон нарезанные капусту и картофель, вскипятить, добавить тушеную свеклу, обжаренные коренья, лук, посолить и варить до готовности. Перед подачей на стол положить в борщ потроха, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки. Печень птицы сварить отдельно.

Борщ

Мясо — 700—750 г, свекла — 400—450 г, капуста свежая — 300—350 г, морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 2 шт., томат-пюре — 3 ст. ложки или 5 ч. ложек, мидоры свежие — 3—4 шт., уксус и сахар — по 5 ч. ложек, вода — 3—3 $^1/_2$ л, масло сливочное — 2—3 ст. ложки, сметана, лист лавровый, перец, соль.

Нарезанные соломкой свеклу, морковь, петрушку, лук, помидоры или томат-пюре, уксус, сахар тушить, помешивая, в небольшом количестве бульона с маслом; чтобы овощи не пригорали, по мере надобности добавлять бульон или воду, через 15–20 минут добавить нашинкованную капусту, затем залить овощи подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и сахара и варить до полной готовности овощей; при подаче на стол в каждую тарелку положить сметану.

Борщ можно приготовить и с картофелем, нарезанным дольками, а также со свежими помидорами, которые нарезают дольками и добавляют в борщ за 5–10 минут до окончания варки; в готовый борщ кроме мяса можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу. Чтобы цвет борща был ярче, в него надо добавить свекольный настой, для чего свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса, поставить на 10–15 минут на слабый огонь и довести до кипения, потом настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

Борщ с фрикадельками

Мякоть говядины – 600–700 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2–3 шт., вода для фарша – 5 ст. ложек, свекла и капуста – по 500 г, морковь, корни петрушки и сельдерея – по 1 шт.

Для бульона: *лук репчатый – 1 шт., томат-пюре – 3 ст. ложки, вода – 2 1/2–3 л, сахар, соль.*

Промытый кусок мякоти говядины, нарезанный кусками и пропущенный со слегка обжаренным мелко нарезанным репчатым луком пропустить 2 раза через мясорубку перемешать с яйцами, солью, молотым перцем, влить несколько ложек холодной воды, положить размягченное сливочное масло и хорошо расте-

реть всю массу деревянной ложкой. Из готового фарша сформовать шарики (не больше грецкого ореха). В кипящую воду положить луковицу, соль, опустить фрикадельки и варить их около получаса, после чего бульон процедить, фрикадельки выложить и на этом бульоне сварить борщ (см. выше). Перед подачей на стол фрикадельки положить в борщ.

Квас свекольный для красного борща

Свекла – 1 кг, вода – 2 л, хлеб ржаной – 2–3 ломтика.

Свеклу вымыть щеткой, очистить, сполоснуть, нарезать пластинками или натереть на крупной терке, сложить в глиняный горшок или в стеклянную банку. Залить приготовленной кипяченой теплой водой. Положить кусочки хлеба вместе с коркой, накрыть чистой тряпочкой и поставить в теплом помещении (18–20°С). Через несколько дней, когда квас станет кислым, разлить в бутылки, закрыть пробкой и хранить в прохладном месте. Оставшуюся свеклу можно снова залить водой.

Борщ забеленный

Свекла – 800 г, морковь – 2 шт. корни петрушки и сельдерея – по 1 шт., сметана – 1/2 стакана, молоко – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, картофель – 600–800 г, яйца – 4–6 шт., квас свекольный – 1 стакан, вода – 1 3/4 л, чеснок – 2–3 зубчика, сахар, соль.

Овощи вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, залить горячей водой, посолить, варить до мягкости. Муку обжарить в духовке, размешать в небольшом количестве холодной воды или молока, вылить в процеженный бульон, вскипятить. Влить свекольный квас, положить нарезанные овощи, заправить сахаром и чесноком, растертым с солью. Перемешать со сметаной.

Отдельно подать отварной картофель или крутые яйца. Забеленный борщ можно приготовить на бульоне не из костей.

Украинский борщ

Свекла – 350–400 г, капуста – 500–600 г, картофель – 8–10 шт., мясо – 700–750 г, томат-паста и сметана – по 1/4 стакана, морковь, корень петрушки или сельдерея – по 1–2 шт., лук репчатый – 1–2 шт., помидоры свежие – 3–4 шт., сало свиное – 30–40 г, масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, вода – 3–4 л, зелень петрушки, сметана для заправки, лист лавровый, перец, соль.

Очищенную свеклу, нарезанную соломкой, тушить 20–30 минут, добавив жир, томат-пюре, уксус и бульон (также можно влить хлебный или свекольный квас); нарезанные коренья и лук слегка поджарить на масле, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения. В приготовленный для борща бульон положить крупно нарезанные картофель и капусту, тушеную свеклу, соль и варить 10–15 минут, после чего добавить поджаренные с мукой коренья, лавровый лист, душистый и горький перец и варить до готовности картофеля и капусты. Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками и быстро довести до кипения, выключить огонь и дать настояться 15–20 минут. Разливая борщ по тарелкам, положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Борщ полтавский

Гусь, курица или утка – 1 кг, капуста – 750–800 г, сало – 75–100 г, морковь – 2 шт., свекла – 500 г, томат-паста – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, картофель – 10–12 шт., мука – 1 1/2 стакана, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., вода – 3–4 л, зелень петрушки, перец, соль.

Для галушек: *мука – 1 стакан, яйцо – 1 шт., вода холодная или бульон – 1 стакан, лист лавровый, перец, соль.*

В бульон с готовой птицей положить нашинкованную капусту и слегка поджаренные в сале с 1 ст. ложкой муки петрушку, морковь и свеклу; в коренья при поджаривании добавить томат-пасту и сахар. В кипящий с кореньями борщ положить нарезанный ломтиками картофель и растертую с зеленью петрушки и салом луковицу, добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист. В готовый борщ столовой ложкой опустить галушки, приготовленные следующим образом: муку и яйцо развести в холодной воде или бульоне, хорошо размешать, чтобы не было комков. Борщ подать, когда сварятся галушки.

Свекольник с колбасками

Бульон из говяжьих костей — 2 л, свекла — 500—600 г, морковь — 3 шт., лук репчатый — 1/2 шт., корень петрушки — 1/4 шт., томат-паста, жир и мука — по 3 ч. ложки, сметана — 3 ст. ложки, колбаски (сосиски или сардельки) — 250—300 г, уксус, сахар, соль.

Сваренную целиком свеклу очистить и натереть на крупной терке. В бульон положить подготовленную свеклу, нарезанные и обжаренные в жире с томатной пастой морковь, лук и петрушку, нарезанные кружочками колбаски, пассерованную муку и все варить 10—12 минут, после чего добавить по вкусу уксус или лимонную кислоту.

Супы заправочные на бульонах из мяса и птицы

Суп из баранины с овощами и рисом

Баранина — 1 кг, рис — 1 1/2 стакана, картофель — 4—5 шт., морковь, репа, лук репчатый — по 1 шт., томат-пюре — 3 ст. ложки или помидоры свежие

4–5 шт., жир – 2 ст. ложки, молоко кислое – 1 1/2 стакана, вода – 3–3 1/2 л, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

На хорошо разогретую с жиром (топленое баранье сало или маргарин) сковороду выложить нарезанную маленькими кусочками мякоть баранины, мелко нашинкованный репчатый лук и нарезанные мелкими кубиками морковь и репу; после того, как мясо подрумянится, уменьшить нагрев. За 5 минут до окончания жарки положить томат-пюре или нарезанные кружочками помидоры, сложить все в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, посолить, поперчить, добавить рис, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Перед подачей заправить суп кислым молоком и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Суп рисовый из баранины с фрикадельками

Баранина – 1 кг, рис – 1 стакан, яйца – 3 шт., морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, молоко – 3–4 ст. ложки, вода – 3 1/2–4 л, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Из отделенных от куска баранины костей сварить бульон с кореньями и мелко нашинкованным и слегка обжаренным луком. Пропущенную через мясорубку мякоть баранины заправить вареным рисом, рубленой зеленью, сырым яйцом, солью и перцем. Из фарша сформовать некрупные (не больше грецкого ореха) шарики. В кипящий бульон опустить перебранный и промытый рис, довести его до полуготовности, после чего добавить фрикадельки. Перед подачей на стол горячий суп заправить смесью молока и яиц, для чего желтки надо хорошо растереть, подливая понемногу молоко, и влить в суп, все время помешивая, довести его только до начала кипения, но не кипятить (иначе желтки свернутся и образуются хлопья).

Суп из баранины с айвой и яблоками

Баранина – 700–750 г, лук репчатый – 3–4 шт., картофель – 10–12 шт., мука и масло сливочное – по 3/4 ст. ложки, айва и яблоки – по 4–5 шт., вода – 2 1/2–3 л, зелень петрушки или укропа, перец, соль

Отваренную до полуготовности баранью грудинку порубить вместе с костями некрупными кусочками и варить еще 40–45 минут, после чего процедить бульон, а кусочки баранины и мелко нашинкованный лук положить на разогретую с жиром сковороду и жарить, посыпав мукой, чтобы сильно подрумянить. Залить мясо процеженным бульоном, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель и крупные кусочки очищенной от кожицы и сердцевины айвы, посолить, положить в суп яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные некрупными кусочками, перец. Довести суп до готовности на слабом огне. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа

Бозбаш

Баранина – 700–750 г, горох лущеный – 1 1/2 стакана, картофель – 10–12 шт., яблоки, лук репчатый – 2–3 шт., томат-пюре и масло сливочное – по 3 ст. ложки, вода – 3–3 1/2 л, зелень петрушки или укропа, перец, соль

Промытую и разрезанную на кусочки весом 30–40 г баранину положить в кастрюлю и залить водой, чтобы она только покрывала баранину, посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне, снимая пену.

В отдельной кастрюле сварить на слабом огне перебранный и промытый горох, залив его 3–4 стаканами холодной воды; через час-полтора в горох положить сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. После этого добавить процеженный бульон, мелко нарезанный поджаренный на масле лук, пюре

занные картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец и, накрыв крышкой, тушить 20—25 минут. Перед подачей на стол посыпать бозбаш мелко нарезанной зеленью.

Пити

Баранина и картофель (маленькие, одного размера) — по 1 кг, горох — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., алыча свежая — 200 г или алыча сушеная — 100 г, шафран — на кончике ножа или томат-пюре — 4 ст. ложки, или помидоры свежие — 6—7 шт., сало курдючное — 150—200 г, имбирь, перец, соль.

Баранью грудинку варить в горшке 40—45 минут с заранее замоченным горохом. Минут за 15—20 до окончания варки положить нарезанный репчатый лук, картофель, специи, алычу, рубленое сало и крепкий настой шафрана или томат-пюре, или помидоры.

Кюфта-шурпа

Баранина — 1 кг, кости — 1 1/4 кг, горох и рис — по 1 1/4 стакана, комбижир — 150 г, морковь и лук репчатый — по 3—4 шт., яйца — 5—6 шт., картофель — 3/4 кг, помидоры — 1/2 кг или томат-пюре — 1/2 стакана, горох — 1 1/4 стакана, перец, соль.

Пока залитый бульоном горох варится до готовности, мясо два раза прокрутить через мясорубку, перемешать с недоваренным рисом, посолить, поперчить, добавить яйца. Из приготовленного фарша сформовать кюфту в форме сарделек. В бульон положить порезанный на дольки картофель, нашинкованные и пассерованные лук, морковь и кюфту, добавить помидоры или томат-пюре, влить отвар, в котором варился горох и варить до готовности.

Харчо

Мясо — 700—750 г, лук репчатый — 3 шт., чеснок — 3—4 зубчика, томат-пюре — 3 ст. ложки или 3—4 све-

жих помидора, рис и сливы кислые — по 3/4 стакана, вода — 3 л, перец, зелень петрушки, кинзы или укропа, соль.

Харчо лучше варить из бараньей грудинки, но ее можно заменить и говяжьей. Обмытое, нарезанное небольшими кусками мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться, периодически снимая пену. Через полтора-два часа добавить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислые сливы, соль, перец и варить еще 30—40 минут. Томат-пюре или помидоры, слегка поджаренные на масле или на жире, снятом с бульона, добавить в суп за несколько минут до окончания варки. Перед подачей на стол посыпать харчо мелко нарезанной зеленью петрушки, кинзы или укропа.

Суп мастава

Говядина — 1/2 кг, рис — 3/4 стакана, картофель — 5—6 шт., морковь и лук репчатый — по 2 шт., помидоры — 3—4 шт., маргарин — 3 ст. ложки, сметана — 1/3 стакана, зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Порезанную на куски говядину залить холодной водой и сварить, после чего в процеженный бульон положить нарезанный крупными дольками картофель, четвертинки помидоров, спассерованные нарезанные полосками лук и морковь, всыпать рис, добавить лавровый лист, посолить и поперчить. При подаче на стол положить в суп мясо, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Суп рисовый армянский

Говядина — 1 кг, рис — 1 3/4 стакана, масло топленое — 100 г, лук репчатый — 2—3 шт., яйца — 6 шт., цедра лимонная, специи, соль.

В кипящий мясной бульон положить промытый в теплой проточной воде рис, нарезанный кольцами

пассерованный репчатый лук, лимонную цедру и варить до готовности риса. Перед подачей на стол заправить суп разведенными бульоном яичными желтками, в каждую тарелку положить по куску мяса.

Прозрачный суп на курином бульоне с салатом и помидорами

Морковь — 1 шт., корень сельдерея — 1—2 шт., лук-порей — 1 шт., салат зеленый — 1 кочешок, помидоры — 2 шт., макароны — 50 г, огурцы — 1 шт., профитроли — 200 г, бульон куриный, соль.

Для этого супа приготовить прозрачный куриный бульон. Нарезанные кубиками морковь и корень сельдерея припустить; лук-порей, зеленый салат и помидоры нарезать соломкой; готовые макароны отварить и порезать на кусочки длиной 1—1 $^1/_2$ см. Свежие огурцы очистить, нарезать кубиками или выемкой вынуть шарики. Все продукты положить в бульон и довести суп до готовности. Приготовить профитроли с куриным фаршем. Перед подачей на стол налить суп в бульонные чашки, а фаршированные профитроли подать отдельно.

Крупник

Кости — 200 г, крупа перловая — $^1/_2$ стакана, морковь — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., грибы сушеные — 2 ст. ложки, вода — 1 $^1/_2$ л, картофель — 4—5 шт., масло или маргарин сливочный — 1 $^1/_2$ ст. ложки, зелень укропа и петрушки рубленая — 1 ст. ложка, соль.

Из костей, грибов и овощей сварить бульон. Отваренные грибы и овощи нарезать лапшой. Крупу перебрать, вымыть, залить холодной водой, сварить, положить половину нормы масла. На процеженном бульоне сварить очищенный, нарезанный кубиками картофель. В бульон положить крупу, грибы с овощами, посолить, прокипятить. Положить остальное масло и

рубленую зелень. При желании крупник можно приправить сырыми желтками или сметаной.

Суп с перловой крупой

Баранина – 600–700 г, масло сливочное – 8 ст. ложек, лук репчатый – 6 шт., крупа перловая – 4 ст. ложки, морковь, корни петрушки и сельдерея – по 2 шт., вода – 2 1/2–3 л, зелень петрушки, перец черный и красный молотый, соль.

Промытую перловую крупу замочить в воде на 4–5 часов, потом в этой же воде варить мясо, нарезанное небольшими кусочками и обжаренное в масле; во время варки добавить тертый сельдерей, петрушку, морковь, обжаренный в масле лук, соль, перец. В готовый суп положить масло (1 ч. ложка на порцию), посыпать его красным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Чихиртма из баранины

Баранина – 700–750 г, лук репчатый – 3 шт., мука п сливочное масло – по 1 1/2 ст. ложки, яйца – 3 шт., шафран – 3/4 ч. ложки, уксус – 3 ст. ложки, вода – 3 л, зелень кинзы рубленая, перец, соль.

Вымытую в холодной воде и нарезанную небольшими кусками баранину сварить, снимая пену. Готовое мясо вынуть из кастрюли, а бульон процедить через частое сито. Мелко нарезанный и слегка поджаренный на масле лук посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить, после чего в процеженный бульон положить сваренную баранину, поджаренный лук, добавить шафран, соль, перец и дать закипеть. Отдельно вскипятить светлый виноградный уксус, влить его в суп, снова вскипятить, после чего снять с огня. Перед подачей на стол яичные желтки взбить в отдельной посуде, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до к

пения, чтобы не свернулись желтки. Готовый суп посыпать зеленью кинзы.

Суп из субпродуктов с клецками

Сердце и легкое – 2 кг, веточки майорана – 3 шт., перец черный – 8–10 горошин, лист лавровый – 3 шт., вода – 2 1/2–3 л, соль – 3 1/2 ст. ложки, зелень.

Для сухарных клецек: *яйца – 4 шт., маргарин – 150 г, соль – 1 1/2–2 ч. ложки, молоко – 1 1/2–2 стакана, хлеб белый черствый – 3/4 кг, крупа манная или мука – 2/3 стакана.*

Для приправы и подливки: *лук репчатый – 2 шт., сельдь вымоченная – 3 ломтика или анчоусы – 3–4 шт., уксус – 4 ст. ложки, мука – 1 стакан, бульон – 1 3/4 л, петрушка – 3–4 стебелька, жир – 4 ст. ложки, чеснок – 2–3 зубчика, огурцы маринованные – 3–4 ломтика или каперсы – 3 ч. ложки, цедра лимона тертая – на кончике ножа, уксус или сок лимонный – 2–3 ч. ложки, горчица.*

Залить холодной водой пряности и зелень, вскипятить, в кипящую воду положить разрезанные на куски сердце и легкое и варить на слабом огне около 2–х часов, после чего мясо вынуть и остудить под грузом и нарезать на узкие полоски, удалив все протоки и пленки, побрызгать уксусом. Мелко нарубленный лук и слегка поджарить с мукой, влить сильно вываренный бульон и все еще раз прокипятить. Мелко нарубленные петрушку, каперсы, маринованный огурец, сельдь или анчоусы смешать с лимонной цедрой, мясом и подливкой и заправить уксусом, соком лимона и горчицей.

Нарезанный кубиками хлеб обжарить в маргарине, посолить, залить кипяченым молоком и под крышкой довести до кипения, положить остальные продукты для клецок и из получившейся массы замесить тесто, которое должно некоторое время расстояться. Смо-

ченной водой чайной ложкой опускать тесто в кипящую воду, еще раз довести до кипения, и проварить клецки 10–12 минут на слабом огне. При подаче на стол положить клецки в суп.

Суп со шпиком и гренками

Шпик – 300 г, бульон мясной – 1 3/4 л, хлеб белый – 8–10 ломтиков, лук репчатый – 2 шт., мука – 1 ч. ложка, помидоры – 5–6 шт., чеснок – 5–6 зубчиков, корень петрушки – 1 шт., жир, перец черный, соль.

Мелко порубленные и обжаренные с мукой, петрушкой и пряностями в жире шпик, лук, чеснок и помидоры положить в мясной бульон, довести до кипения и при подаче на стол посыпать подрумяненными гренками из белого хлеба.

Суп мясной с сыром

Говядина – 1 1/2 кг, хлеб белый черствый – 3/4 батона, яйца крутые – 10–12 шт., сыр твердый – 250 г, соль.

Сварить и процедить мясной бульон. Хлеб без корок натереть на крупной терке, желтки раскрошить вилкой, сыр нарезать узкими полосками, перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и влить в бульон; варить суп около получаса. Перед подачей на стол положить в тарелки нарезанное отварное мясо.

Куриный суп с ветчиной

Курица – 1 1/2–1 3/4 кг, ветчина – 100 г, желтки – 5 шт., сливки – 2 ст. ложки, морковь и лук репчатый – по 1–2 шт., зелень сельдерея – 2 веточки, вода – 2 1/2–3 л, набор пряностей (зелень, корень петрушки, мускатный орех, тимьян или чабрец), соль.

Замочить в холодной подсоленной воде на 30 минут разрезанную на несколько частей курицу, потом промыть, положить в кастрюлю с ветчиной, луком, сельдереем, морковью и пряностями, залить водой, вски-

пятить, снять пену, и варить под крышкой на слабом огне около часа. Из процеженного супа вынуть мясо и пропустить через мясорубку, удалить жир с супа, перелить в другую кастрюлю, медленно вскипятить, поварить на огне четверть часа и положить рубленое мясо. В смесь из взбитых вместе желтков и сливок налить немного горячего супа, размешать и влить обратно в суп. Несколько минут помешивать, не доводя до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки и посолить.

Суп из „дичи" с овощной заправкой

Для бульона: *оставшиеся от приготовления блюд из дичи и мяса кости, бекон — 4—5 ломтиков, морковь и лук репчатый — по 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, лист лавровый — 2—3 шт., перец — 8—10 горошин, вода — 3 3/4—4 л.*

Для заправки: *репа и морковь — по 4—5 шт., масло — 2 ст. ложки, мука — 2 ч. ложки, херес — 3 ст. ложки, бульон — 2 1/2 л.*

Обжаренные в масле с беконом и нарезанными морковью и луком раздробленные кости пожарить до румяной корочки, залить водой, добавить лавровый лист, перец, довести до кипения и под крышкой на слабом огне варить около трех часов. Готовый бульон процедить, снять остатки мяса с костей и растереть их в однородную массу. Спассерованные в масле нарезанные морковь и репу положить в бульон, вскипятить, положить мясную массу и варить на медленном огне четверть часа. Перед подачей на стол влить в суп херес, посолить и поперчить.

Суп с сыром и крабами на курином бульоне

Бульон куриный — 2 л, мясо крабовое — 250 г, сыр — 250 г, масло сливочное и мука — по 8 ст. ложек, лук репчатый — 2 шт., шнит-лук нарезанный, перец черный молотый, соль.

В кастрюле на разогретом масле прожарить на слабом огне лук до мягкости, помешивая, всыпать муку, залить бульоном, вскипятить и варить несколько минут. Натертый сыр и крабовое мясо растереть в пюре, переложить его в кастрюлю, довести до кипения и варить на слабом огне несколько минут, посолить, поперчить и заправить шнит-луком.

Красный суп с фасолью и помидорами

Помидоры — 5 шт., свекла вареная и лук репчатый — по 2 шт., корень сельдерея — 3 шт., фасоль — 400 г, крепкий бульон — 2 л, масло — 2 ст. ложки, мята, перец, соль.

В растопленное в большой кастрюле масло положить предварительно замоченную (на 10—12 часов) фасоль и нарезанные овощи; несколько минут, помешивая время от времени, жарить. Потом влить бульон, посолить, поперчить, вскипятить и при слабом кипении держать на огне под крышкой около трех часов, пока фасоль не станет мягкой. Вынуть овощи, протереть через сито, положить в бульон и снова подогреть, посолить и поперчить. Перед подачей на стол посыпать суп нарезанной мятой.

Куриный суп с луком-пореем

Мясо куриное — 500 г, лук-порей — 8—10 стеблей, рис — 3 ст. ложки, масло сливочное — 3 ч. ложки, бульон — 1 1/4—1 1/2 л, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, перец, соль.

Обжарить на разогретом сливочном масле порубленную на куски, немного посоленную и поперченную курицу и мелко нашинкованный лук-порей. Бульон вскипятить, положить в него обжаренные куски курицы, лук-порей, веточку петрушки и варить до готовности мяса, потом кусочки мяса вынуть из буль-

на, удалить косточки и мелко порубить, петрушку выбросить. Порубленное мясо снова положить в суп, довести до кипения, посолить и поперчить. Перед подачей на стол положить в суп вареный рис.

Чорба-топчета

Фарш или мясо рубленое — 300 г, рис — 2 стакана, петрушка — 3 пучка, яйца — 5–6 шт., масло сливочное или маргарин — 1–2 ст. ложки, мука — 6 ст. ложек, йогурт — 3/4 стакана, вода — 2 1/2 л, лук репчатый — 5–6 шт., перец, соль.

К хорошо перемешанному с небольшим количеством нашинкованного лука, одним пучком петрушки и одним белком мясу или фаршу добавить соль и перец. Приготовить из этой массы клецки не больше грецкого ореха, обвалять в муке и варить полчаса, добавить рис и варить еще минут 10–12. Пока варится рис, сделать смесь из йогурта, желтков и муки с небольшим количеством остуженного супа, влить в кастрюлю с остальным супом и варить еще несколько минут. Заправить суп маслом и поперчить.

Картофельный суп

Картофель — 2 кг, говядина — 1 кг г, зелень для супа — 3–4 пучка, зелень петрушки рубленая — 4 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., тмин — 2 ч. ложки, сельдерей — небольшой кусочек, вода — 5 л, соль.

Сварить до готовности промытое и залитое холодной подсоленной водой мясо, добавить в бульон очищенную мелко нарубленную зелень и нарезанный ломтиками картофель. Нарезанное небольшими кусочками отварное мясо, очень мелко порубленные лук, сельдерей и тмин положить в бульон, когда картофель станет мягким, довести до кипения еще раз и снять с огня. Готовый суп посыпать зеленью петрушки.

Суп из сельдерея

Корни сельдерея — 500 г, бульон мясной — 2 1/4 л, лук репчатый — 2 шт., желтки — 2 шт., масло сливочное или сметана — 1 стакан, сыр тертый — 4 ст. ложки, маргарин — 4 ст. ложки, мука — 6 ст. ложек, немного лимонного сока, соль.

Очищенный и натертый на крупной терке сельдерей и мелко нашинкованный лук обжарить на маргарине, добавить муку, потушить, положить в бульон, проварить все 10—12 минут и снять с огня. Приготовить смесь из желтков и сметаны с небольшим количеством бульона и влить в суп. Готовый суп посыпать сыром, посолить и добавить лимонный сок.

Мясной суп с морковью и картофелем

Мясо суповое — 1 кг, картофель и морковь — по 1 кг, лук репчатый — 600—700 г, масло — 3—4 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 4—5 ст. ложек, перец — 8—10 горошин, лист лавровый — 3—4 шт., соль.

Залить кипящей водой мясо и специи и варить до готовности на слабом огне. Нарезанную мелкими кубиками морковь залить бульоном и поставить вариться. Когда морковь чуть размягчится, добавить очищенный и нарезанный некрупными дольками картофель и нашинкованный лук, варить до готовности овощей. Суп должен быть кашеобразным. Готовый суп полить растопленным маслом, положить в него куски мяса и посыпать зеленью петрушки.

Суп из курицы с ячневой крупой

Курица — 1—1 1/2 кг, крупа ячневая — 1 1/2 стакана, голяшка телячья — 2 шт., лист лавровый — 2—3 шт., гвоздика — 3—4 шт., щепотка майорана, коренья, соль

Залить холодной водой и сварить до готовности курицу и телячью голяшку с крупно нарезанными кореньями, майораном, лавровым листом и гвоздикой, по-

риодически снимая пену. Примерно через час положить ячневую крупу или овсяные хлопья (можно овсяную крупу). Доварить курицу и голяшку до готовности, вынуть их из супа, отделить мясо от костей и порезать на куски. Вынутые из супа коренья протереть через сито, бульон процедить, положить в него нарезанное мясо и овощное пюре. При подаче на стол положить в суп мелко нарезанные гренки.

Овощной суп с фасолью и сыром

Масло растительное — 8 ст. ложек, лук репчатый нарубленный — 1 стакан, корень сельдерея мелко нарезанный — 1 стакан, морковь нарезанная — 2 стакана, горошек зеленый — 1 стакан, фасоль — 1 стакан, помидоры крупные — 4 шт., чеснок — 2 зубчика, паста томатная — 4 ч. ложки, рис — 8 ст. ложек, лист лавровый — 4–5 шт., сыр тертый — 6 ст. ложек, бульон мясной — 2 3/4 л, перец, соль.

В обжаренные на масле нарубленные чеснок и лук положить сельдерей и морковь, потушить, влить бульон, добавить томатную пасту, соль и перец и варить на слабом огне. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить, пока овощи не станут мягкими. Перед окончанием тушения положить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще несколько минут.

Суп хлебный с яйцами

Хлеб белый — 5–6 ломтиков, бульон мясной — 1 1/4 л, яйца — 2 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, лук зеленый рубленый.

Обжарить намазанные с обеих сторон маслом ломтики белого хлеба, положить их в огнеупорную посуду, залить бульоном, добавить сырые яйца и поставить в духовку. Когда белок затвердеет, заправить суп тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

Суп на крепком мясном бульоне с манной крупой и сыром

Крупа манная — 1 стакан, яйца — 6 шт., сыр тертый — 6 ст. ложек, бульон крепкий — 2 3/4 л, орех мускатный, соль.

В смесь манной крупы, яиц и сыра добавить специи и один половник бульона. Остальной бульон вскипятить и по частям добавить в него смешанную с остальными продуктами манную крупу, после чего варить суп несколько минут на очень слабом огне, все время помешивая, чтобы яйца и сыр не свернулись.

Суп на мясном бульоне со шпинатом

Бульон мясной — 2 л, шпинат — 3/4 кг, лук репчатый — 1—2 шт. или лук-порей — 2 головки, молоко или сливки — 1 стакан, масло сливочное — 3—4 ч. ложки, желток — 2 шт., крахмал — 2 ст. ложки, орех мускатный, перец, соль.

В слегка обжаренный на масле репчатый лук или лук-порей добавить мясной бульон и влить разведенный сливками или молоком крахмал, добавить нарубленный шпинат и варить 5 минут. Затем суп процедить через сито, заправить маслом и желтком, добавить специи.

Суп мясной с грибами

Мясо с костью — 500 г, морковь, лук репчатый — по 1 шт., корни петрушки и сельдерея — по 1/2 шт., грибы сушеные — 50 г, вода — 2 л, зелень петрушки рубленая — 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы вымыть, залить холодной водой, намочить на 1—2 часа, снова промыть и варить с луком. Мясо вымыть, залить водой, посолить, варить на небольшом огне до полуготовности, а затем положить очищенные и вымытые овощи. Мясной и грибной бульоны отцедить, соединить, приправить по вкусу солью, перцем,

рубленой зеленью. К супу подать изделия из теста, „ушки".

Лапша домашняя с курицей

Бульон куриный — 1 3/4 л, мясо куриное — 250 г, морковь и лук репчатый — по 1 шт., корень петрушки — 1/2 шт., жир — 1 ст. ложка, лапша — 250 г, специи.

Для лапши замесить крутое тесто, раскатать на посыпанной мукой доске, немного подсушить, порезать на полоски. Готовую лапшу подсушить. Готовую курицу порубить на куски, положить в бульон, добавить порезанные и пассерованные морковь, корень петрушки и лук, довести до кипения, засыпать лапшу и варить около четверти часа до готовности. При подаче на стол положить в тарелки куски курицы и лапшу.

Суп-лапша по-башкирски

Бульон — 1 3/4 л, курица — 1/2 кг, картофель — 7—8 шт., соль.

Для салмы: *мука — 2 стакана, яйца — 2 шт., вода — 1/3 стакана, соль — 1/2 ч. ложки.*

Обработанную курицу промыть, залить водой и варить при слабом кипении. Пока курица варится, замесить тесто для салмы так же, как для лапши, только порезать на квадратики и сварить в подсоленной воде; готовую салму выложить на дуршлаг и промыть холодной проточной водой, после чего облить ее кипятком, положить сливочное масло и поставить в теплое место. Сварить очищенный и порезанный на половинки картофель. При подаче на стол положить в каждую тарелку горячую салму, картофель, кусок курицы и залить бульоном.

Суп гурмана

Мясо куриное и говядина — по 1/2 кг, бульон — 1 3/4 л, грибы — 100 г, морковь — 1—2 шт., лапша — 250 г, зелень петрушки, укропа, шпината — 3 ст. ложки, пряности.

В смесь куриного и говяжьего бульонов добавить процеженный грибной отвар, а вареные грибы порезать на тонкие пластинки. Для приготовления разноцветной лапши замесить крутое тесто и разделить его пополам. В одну половину добавить натертую на мелкой терке сырую морковь, а в другую — выжатый из рубленой зелени сок. Каждую часть теста раскатать на посыпанной мукой доске, немного подсушить, порезать на очень узкие полоски, положить в кипящий бульон, добавить пряности, а перед окончанием варки — кусочки курятины и грибы.

Суп с потрохами по-удмуртски

Потроха и кости — 3/4 кг, лук репчатый — 1—2 шт., корень петрушки — 1/2 шт., крупа перловая или полтавская — 1/3 стакана, огурцы соленые — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, жир — 3 ст. ложки, чеснок — 4—5 зубчиков, перец, соль.

Обработанные и порубленные потроха и кости варить в небольшом количестве воды. Соленые огурцы порезать и спассеровать с чесноком и репчатым луком. В кипящий бульон положить крупу, и когда появится клейковина, добавить в суп пассерованные огурцы и лук, петрушку, поперчить и посолить. При подаче на стол положить в тарелки потроха, залить их супом, посыпать зеленью и заправить сметаной.

Суп куриный по-молдавски

Курица — 1 кг, корень петрушки — 2 шт., лук репчатый — 3—4 шт., морковь — 2—3 шт., картофель — 1 кг, мука — 2 1/2 ст. ложки, жир куриный — 100 г, уксус 3%-й — 3 ст. ложки, сметана — 2/3 стакана, перец красный, соль.

Очищенные и мелко порезанные лук, морковь и петрушку немного спассеровать, добавить уксус и выпарить его. В кипящий куриный бульон положить на-

резанный дольками картофель и варить до полуготовности, после чего заправить спассерованными овощами и мукой, поперчить, посолить и вскипятить. При подаче на стол положить в тарелки курицу и заправить сметаной.

Похлебка российская

Курица – 1 кг, картофель – 3–4 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь и корень петрушки – по 2 шт., сметана – 5 ст. ложек, чеснок – 5–6 зубчиков, зелень петрушки, укропа, сельдерея рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Из курицы и потрохов сварить бульон, курицу порезать на куски и положить в бульон. Морковь, корни петрушки и лук порезать и поджарить до золотистого цвета. Нарезанный дольками картофель положить в бульон, довести до кипения, заправить поджаренными овощами, рубленым чесноком и зеленью, лавровым листом и перцем и еще раз прокипятить.

Юшка по-мысловски

Потроха куриные и картофель – по 1 кг, пшено – 3/4 стакана, лук репчатый и морковь – по 3–4 шт., корень петрушки – 1–2 шт., шпик – 100 г, лук зеленый – 100 г, зелень петрушки и укропа, специи, соль.

В бульон из потрохов засыпать перебранное и тщательно промытое пшено, нарезанный дольками картофель, спассерованные со шпиком морковь и репчатый лук и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, душистый перец. При подаче на стол посыпать суп мелко порубленной зеленью и зеленым луком.

Суп с цыпленком

Мясо цыпленка – 1/2 кг, бульон – 2 л, хлеб белый – 200 г, орехи толченые – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки.

Мясо жареного цыпленка срезать с костей, положить в кипящую воду и варить на слабом огне четверть часа, после чего мясо вынуть, охладить, прокрутить через мясорубку вместе с орехами и замоченным в бульоне хлебом, положить в бульон, довести до кипения. Готовый суп подавать с обжаренными кусочками белого хлеба.

Куриный суп с орехами

Курица — 1 кг, орехи чищеные — 4—5 ст. ложек, рис — 4 ст. ложки, морковь, лук репчатый — по 2 шт., корень сельдерея — 2 ломтика, масло сливочное — 4 ст. ложки, лимон — 4 ломтика, перец, соль.

Обработанную курицу залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне примерно один час, после чего добавить морковь, сельдерей, лук и продолжать варку. Промытый и протертый в посудине рис обжарить до прозрачности в масле, всыпать в суп и варить до готовности. Вынуть курицу из супа, отделить мясо от костей, порезать и положить в суп. При подаче на стол в каждую тарелку положить измельченные орехи, по пол-ломтика лимона, залить бульоном, посыпать перцем.

Харчо из курицы

Курица — 1 кг, лук репчатый — 4 шт., мука — 1 1/2 ст. ложки, помидоры или сливы кислые ткемали — 600 г, орехи грецкие чищеные — 1 1/2 стакана, чеснок — 3—4 зубчика, кинза — несколько веточек, лист лавровый — 2 шт., корица, перец, соль.

Нарубленную жирную курицу порубить на кусочки, залить водой и поставить варить, через 45—50 минут вынуть ее из бульона, сняв часть жира. Мелко нашинкованный репчатый лук, курицу с жиром и небольшим количеством бульона тушить, закрыв крышкой, на маленьком огне четверть часа, после чего всыпать

при размешивании подсушенную пшеничную или кукурузную муку и тушить еще несколько минут. Отваренные в небольшом количестве воды свежие помидоры или кислые сливы протереть вместе с отваром через сито. Ядра грецких орехов, чеснок, черный перец и корицу потолочь в ступке, подливая теплый бульон. В разогретый бульон положить тушеную с луком курицу, варить минут 10—15, добавить протертые помидоры и толченые орехи, чеснок и другие специи, заправить солью, лавровым листом, зеленью кинзы и поварить еще 10 минут.

Овощной суп на курином или говяжьем бульоне

Бульон говяжий или куриный — 2 л, морковь — 2—3 шт., цветная капуста — 250 г, зеленый горошек — 2/3 стакана, лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 1—2 ломтика, масло сливочное или маргарин — 3 ч. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

В кипящем бульоне отварить до полуготовности нарезанную морковь, потом добавить разобранную на кочешки цветную капусту, нарезанную соломкой петрушку, обжаренный на сливочном масле или маргарине лук, зеленый горошек, соль и на слабом огне довести до готовности. Готовый суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа. При подаче на стол суп на курином бульоне можно заправить смесью яичного желтка и сливок.

Шурпа

Говядина — 1 кг, картофель — 10—12 шт., лук репчатый и морковь — по 3—4 шт., томат-пюре и сливочное масло — по 4 ст. ложки, вода — 3 1/2—4 л, зелень петрушки или укропа рубленая, сметана для заправки, перец, соль.

Готовое мясо из сваренного бульона нарезать кусочками, обжарить и смешать с нарезанным и тоже поджаренным на жире луком, добавить нарезанную

мелкими кубиками морковь, томат-пюре и жарить еще 5–6 минут. Подготовленное таким образом мясо вместе с овощами положить в кастрюлю с бульоном и довести до кипения, добавить нарезанный дольками картофель, посолить, поперчить и варить 15–20 минут. Готовый суп посыпать зеленью петрушки или укропа.

Суп из фасоли

Бульон говяжий – 2 1/2 л, фасоль – 1 1/2 стакана, морковь – 1–2 шт., лук репчатый – 1/2 шт., корень петрушки – 1–2 лоптика, картофель – 8–10 шт., крупа перловая – 5–6 ч. ложек, зелень петрушки рубленая, сметана для заправки, соль.

В готовый бульон положить промытую крупу и заранее размоченную фасоль, поставить на огонь на 30–45 минут, после чего добавить нарезанные петрушку, морковь и лук, нарезанный кубиками картофель и соль. Варить до готовности. Готовый суп посыпать рубленой зеленью и заправить сметаной.

Гороховый суп с копченой свининой

Свинина копченая – 450–500 г, вода – 2 л, горох – 1/2 стакана, морковь – 1 шт. лук репчатый – 1/4 шт. крупа перловая – 3 ч. ложки, соль.

В кипящий бульон после снятия пены положить размоченный заранее горох, промытую крупу, измельченные морковь и лук и варить до готовности. Суп подавать с мясом.

Суп из перловой крупы с боровиками

Свинина – 300 г, жир – 3 ч. ложки, боровики сушеные – 50 г, лук репчатый –1 шт., крупа перловая – 3 ст. ложки, картофель – 8–10 шт., сметана для заправки, перец, соль.

Нарезанную кусочками свинину (копченую, свежую или соленую) положить в кастрюлю и обжарить

в жире, затем налить кипяток, добавить нарезанные и размоченные грибы, промытую перловую крупу и поставить на огонь. Когда мясо и крупа размягчатся, положить нарезанный кубиками картофель, рубленый лук, соль, перец и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Суп из телятины с рисом

Телятина – 500–600 г, вода – 2 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1/2 шт., корень петрушки – 1 ломтик, масло сливочное или маргарин – 1 ст. ложка, рис – 4–5 ст. ложек, соль, сливки – 3 ст. ложки, зелень петрушки.

Порезанное кусочками мясо подрумянить в кастрюле с растопленным маслом или маргарином, затем залить кипятком так, чтобы мясо было покрыто водой и тушить 10–15 минут, после чего добавить еще воды, нарезанный и обжаренный лук, морковь, петрушку, промытый рис, соль и доварить на слабом огне. Перед подачей подлить в суп сливки и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Солянка мясная

Продукты мясные вареные (окорок, сосиски, мясо, почки) – 500–600 г, бульон – 3 л, лук репчатый – 2 шт., огурцы соленые – 3–4 шт., томат-пюре – 3 ст. ложки, сметана – 6 ст. ложек, лимон, зелень петрушки или укропа, лист лавровый, перец, соль.

Пассерованный лук, томат-пюре, нарезанное соломкой вареное мясо, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками соленые огурцы варить в бульоне со специями 10–15 минут, в конце варки добавить соль. При подаче на стол в каждую тарелку положить дольку лимона, ложку сметаны и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из зеленой репы

Бульон куриный или говяжий — 2 л, репа — 1 кг, чеснок — 3—4 зубчика, перец, соль.

Очищенную и нарезанную тонкой соломкой репу положить в кипящий бульон, добавить соль, перец и варить 5—10 минут.

Крестьянский суп

Свинина копченая — 300—400 г, вода — 2 л, картофель — 6—8 шт., крупа ячневая — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., соль, перец, лавровый лист, зеленый лук.

Рубленый репчатый лук и нарезанную кусочками свинину обжарить в кастрюле, подлить крутой кипяток, добавить промытую ячневую крупу и поставить на огонь. Незадолго до окончания варки положить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности. Готовый суп посыпать рубленым зеленым луком.

Картофельный суп с солеными огурцами

Говядина без костей — 1/2 кг, вода — 2 1/2 л, жир — 3 ст. ложки, морковь, лук репчатый и корни петрушки и сельдерея — по 1/2 шт., картофель — 10—12 шт., огурцы соленые — 4—5 шт., сметана для заправки, зелень петрушки, перец, соль.

Нарезанное на куски толщиной 1—2 см, отбитое и обжаренное в жире мясо выложить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы оно было покрыто водой, добавить нарезанные соломкой репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей и тушить до размягчения мяса, после чего долить оставшуюся воду, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить на слабом огне. Очищенные от кожицы и семян огурцы нарезать кусочками и положить в суп в конце варки. Перед подачей заправить суп сметаной и посыпать рубленым зеленым луком или зеленью петрушки.

Суп овощной на костном бульоне

Кости мясные – 600 г, морковь – 3–4 шт., корень пастернака – 2 шт., репа и корень сельдерея – по 1 шт., лук-порей – 150 г, шпинат – 50 г, масло сливочное – 1/2 ст. ложки, мясо для оттяжки – 250 г, соль.

В нарезанные и спассерованные коренья и лук влить бульон и тушить около 20 минут. Отдельно отварить нарезанные соломкой листья шпината. Когда коренья и шпинат будут готовы, разложить в тарелки и залить готовым прозрачным бульоном.

Суп луковый с гренками

Мясо – 1 кг, лук репчатый – 8–10 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сыр тертый – 2 ст. ложки, вода – 3 л, морковь, корни петрушки и сельдерея – по 1 шт., соль.

Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на масле, после чего посыпать мукой, прибавить огонь и, помешивая, обжаривать до тех пор, пока лук и мука не подрумянятся, затем влить несколько ложек бульона и тушить под крышкой на слабом огне четверть часа. В разогретый бульон положить тушеный лук, посолить и поварить еще четверть часа.

Для приготовления гренок поджарить на масле ломтики черствого белого хлеба, посыпанные тертым сыром. При подаче на стол положить в каждую тарелку по два-три ломтика.

Рассольник с почками

Почки говяжьи – 1 кг, огурцы соленые – 3–4 шт., корень петрушки – 3 шт., стебель сельдерея – 1 шт. лук репчатый – 1 шт., лук-порей – 1 шт., картофель – 5–6 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, щавель или салат – 150 г, зелень петрушки или укропа.

Почки без жира и пленок разрезать на 3–4 части обмыть, залить холодной водой и вскипятить; воду

слить, еще раз обмыть почки, опять залить холодной водой и варить час-полтора. В суповой кастрюле поджарить на масле очищенные и нашинкованные коренья и лук, добавить нарезанный брусочками картофель, залить бульоном, довести до кипения, положить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и варить 30–40 минут. За 5–10 минут до окончания варки влить в рассольник процеженный вскипяченный огуречный рассол, положить нарезанный шавель или салат, посолить. Перед подачей на стол положить в рассольник нарезанные почки, сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Вместо почек можно использовать потроха домашней птицы, тщательно очищенные и нарезанные на части.

Рассольник

Огурцы соленые – 4 шт., картофель – 4–5 шт., шпинат или щавель – 200 г, лук репчатый – 3 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/2 шт., маргарин столовый – 2 ст. ложки, бульон мясной или куриный, специи, соль.

Картофель положить в кипящий бульон, вскипятить, положить пассерованные лук и морковь, а через несколько минут добавить припущенные огурцы. Перед окончанием варки положить нарезанный шпинат или щавель, специи, соль, влить огуречный рассол и варить до готовности.

Если варить рассольник без шпината или щавеля, надо взять больше огурцов. При подаче на стол положить в рассольник куски мяса или птицы.

Рассольник по-домашнему

Огурцы соленые – 3 шт., картофель – 6–7 шт., капуста свежая – 300 г, морковь и корень сельдерея – по 2 шт., корень петрушки – 3 шт., лук репчатый – 5 шт., маргарин столовый – 3 ст. ложки, специи, соль

Нарезать соломкой соленые огурцы и белокочанную капусту, коренья и лук нашинковать и спассеровать. Подготовленные огурцы припустить (огурцы с грубой кожицей и крупными семенами очистить и удалить семена). Огуречные отходы сварить в небольшом количестве бульона и положить в рассольник. В кипящий бульон положить капусту, вскипятить, добавить нарезанный брусочками картофель, а через несколько минут — припущенные огурцы и пассерованные овощи. За четверть часа до окончания варки положить специи, посолить и заправить огуречным рассолом.

Рассольник столичный

Огурцы соленые — 3 шт., курица — 1/2 кг или субпродукты птицы — 600 г, корень петрушки — 5 шт., корни пастернака и сельдерея — по 2 шт., лук репчатый — 5 шт., щавель и салат или шпинат — по 200 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, сливки или молоко — 2 стакана, яйца — 2 шт. бульон, соль.

Готовый бульон процедить; приготовить льезон; коренья и лук нашинковать, морковь и лук спассеровать. В кипящий бульон положить припущенные огурцы и овощи и варить 10—12 минут, добавить нарубленные листья щавеля и шпината или салата, специи, соль, огуречный рассол и варить до готовности. При подаче на стол положить в каждую тарелку куски вареной курицы или субпродукты, добавить льезон и посыпать зеленью.

Суп печеночный на мясном бульоне

Печень — 3/4 кг, копченое сало — 100 г, морковь — 2 шт., хлеб белый черствый — 6—8 ломтиков, бульон, масло для гренок, орех мускатный, тимьян, соль.

В обжаренный до прозрачности в сотейнике шпик положить нарезанную кружочками морковь и нарезан-

ную брусочками печень без пленок, обжарить, посолить, влить бульон, засыпать смолотый в порошок тимьян, тертый мускатный орех и сварить. При подаче на стол положить в каждую тарелку по ломтику гренок.

Суп из субпродуктов с фасолью

Сердце, печень или почки — 3/4 кг, фасоль — 1 1/2 стакана, шпик копченый — 200 г, лук репчатый — 3 шт., цедра лимонная, лист лавровый, перец молотый, соль.

Подготовленные почки залить водой с уксусом и несколько раз поменять воду; нарезанный кубиками копченый шпик растопить в кастрюле, обжарить в нем нарезанные субпродукты, лук, долить воду, посолить и варить. В отдельной посуде сварить промытую и предварительно замоченную фасоль. Готовую фасоль положить в суп вместе со специями, довести суп до кипения.

Суп из мозгов

Мозги — 3/4 кг, масло сливочное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., мука — 3 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, бульон, орех мускатный, лук зеленый, хлеб белый, масло для гренок, соль.

Обжаренные в жире мелко нарезанный лук, мука и измельченные мозги без пленок залить бульоном, проварить, добавить сливки, специи и соль. При подаче посыпать суп мелко нарезанным зеленым луком. Подать с гренками.

Суп из почек

Почки говяжьи — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, мука — 3 ст. ложки, лимоны — 1 шт., зелень петрушки, перец красный, соль.

Подготовленные почки замочить в уксусе, промыть и обсушить, нарезать брусочками и запанировать в му-

ке. В кастрюле с растопленной столовой ложкой масла обжарить почки до румяной корочки, залить кипятком и варить до готовности, после чего посолить, положить поджаренный на масле лук и пассерованную муку. В готовый суп выжать сок из половины лимона. При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки и красным перцем, положить по ломтику лимона.

Суп из потрохов с яблоками

Потроха двух гусей или уток, картофель — 5—6 шт., морковь, лук репчатый, яблоко — по 2 шт., рис или крупа перловая — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, перец молотый, зелень петрушки или укропа, сметана для заправки, лист лавровый, соль.

Промытые потроха залить холодной водой и варить, все время снимая пену, положить промытую в проточной воде крупу, посолить; очищенные и мелко нарезанные морковь и лук обжарить в масле и добавить в суп. Когда потроха будут почти готовы, положить нарезанный картофель и варить до готовности, после чего добавить в суп порезанные яблоки и специи; потроха вынуть, мясо отделить от костей, мелко нарезать и положить в суп. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп с печеночным „рисом“

Печень — 300—400 г, яйца — 1 шт., бульон, орех мускатный, молотые сухари, зелень петрушки.

В пропущенную через мясорубку печень добавить специи, яйцо и столько сухарей, чтобы образовалось тесто. В кипящий бульон через дуршлаг выдавливать массу в виде зерен риса. Всплывшие „зерна“ вынуть шумовкой и положить в тарелки, а в кастрюлю с бульоном выдавить новую порцию „зерен“. Бульон разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп картофельный

Мясо — 1 кг, картофель — 12—15 шт., морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, лист лавровый, перец, соль.

Поджаренные на масле или на жире, снятом с бульона, коренья и лук положить в кипящий бульон, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, лавровый лист, перец и варить 30—40 минут. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Картофельный суп можно приготовить и на грибном бульоне, в этом случае при подаче на стол положить в суп нарезанные грибы.

Суп картофельный с галушками

Мясо — 1 кг, картофель — 10—12 шт., лук репчатый — 2 шт., жир — 2 ст. ложки, мука — 2 стакана, яйца — 3 шт., перец — 5—6 горошин, лист лавровый — 1—2 шт., зелень укропа, соль.

В процеженный кипящий мясной бульон положить нарезанный картофель и слегка обжаренный на жире нашинкованный репчатый лук.

Для приготовления галушек вскипятить 2 стакана воды и всыпать в нее, помешивая, половину нормы воды, снять с огня, немного остудить и влить сырые яйца и всыпать остальную муку, хорошо растереть, чтобы не было комков. Галушки варить так же, как клецки: набирать ложкой и опускать в кипящую воду. Готовые галушки вынуть из воды и положить в кипящий суп, заправив его солью, перцем, лавровым листом. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью укропа.

Похлебка с сосисками и картофелем

Кости и сосиски — по 1/2 кг, картофель — 7—8 шт., морковь — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., масло или маргарин — 2 ст. ложки, тмин — 1 ч. ложка, соль.

В приготовленном из костей, овощей и тмина бульоне отварить нарезанный картофель. Сосиски очистить, порезать, сварить в небольшом количестве воды и положить в суп, добавить масло.

Суп из лука-порея с макаронами

Говядина — 1 1/2 кг, лук-порей — 3/4—1 кг, макароны — 200 г, зелень петрушки рубленая, соль.

Порезанное на кусочки мясо залить холодной водой, вскипятить, снять пену, посолить и варить до мягкости. Положить в бульон очищенный и порезанный лук-порей, разломанные макароны и варить на слабом огне. При подаче на стол посыпать суп зеленью петрушки.

Суп мясной с овощами и макаронами

Мясо с косточкой — 2 кг, морковь — 3 шт., корень сельдерея — 1 шт., лук-порей — 4—5 стебельков, макароны — 200 г, зелень укропа и петрушки рубленая, перец черный молотый, соль.

Разрубленные кости залить холодной водой и варить на среднем огне, снимая пену; через час после начала варки посолить, положить нарезанную морковь, корень сельдерея, лук-порей и варить до готовности. При подаче на стол положить в суп сваренные в подсоленной воде макароны, поперчить и посыпать зеленью.

Суп сырный с макаронами

Сыр тертый — 150 г, макароны — 200 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, желтки яичные — 1 шт., сливки — 1 1/4 стакана, бульон.

Отваренные макароны порезать на кусочки длиной 2—2 1/2 см, слегка поджарить на масле, положить в кипящий бульон и при слабом кипении варить 5—10 минут. При подаче на стол добавить в суп тщательно перемешанные сливки и желтки, отдельно подать тертый сыр.

Суп овощной с рисом острый

Говядина – 1 кг, рис – 1 1/3 стакана, лук репчатый – 2–3 шт., томат-пюре – 1–2 ст. ложки, мука и маргарин – по 5 ст. ложек, сахар – 3 ст. ложки, перец красный молотый – 1/2 ч. ложки, сливки – 6 ст. ложек, чеснок – 5–6 зубчиков, рис, бульон, зелень укропа или петрушки рубленая, соль.

Обжарить муку в растопленном на сковороде маргарине, развести бульоном, добавить нашинкованный спассерованный лук, томат-пюре, сахар, посолить, поперчить довести до кипения; после чего положить овощи с мукой, влить оставшийся бульон, добавить отваренный рис, толченый чеснок и вскипятить. При подаче на стол посыпать суп зеленью и положить взбитые сливки.

Суп картофельный с крупой

Мясо – 1 кг, крупа перловая – 1 стакан, картофель – 8–10 шт., морковь, корень петрушки и лук репчатый – по 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Хорошо промытую перловую крупу замочить в трех стаканах воды на два часа, после чего, слив воду, положить крупу в бульон, довести до кипения и через полчаса добавить нарезанный кубиками картофель, поджаренные морковь, лук и корень петрушки, посолить, поперчить, положить лавровый лист и варить до готовности. Готовый суп посыпать зеленью петрушки или укропа.

Суп полевой

Шпик свиной – 1/2 кг, пшено – 1 1/4 стакана, картофель – 9–10 шт., лук репчатый – 5 шт., бульон мясной, зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Промытое холодной водой и ошпаренное пшено положить в кипящий бульон и варить 10—15 минут, после чего добавить нарезанный дольками картофель и варить до готовности. На порубленном шпике поджарить мелко нарезанный лук, положить его в суп, посолить, добавить перец и лавровый лист. При подаче на стол посыпать суп зеленью укропа или петрушки.

Суп по-чернушински

Говядина — 1 кг, маргарин — 4 ст. ложки, лук репчатый и морковь — по 3 шт., зелень петрушки и укропа рубленая, перец, соль.

Для лапши: *мука — 3 стакана, яйца — 3 шт., вода, соль.*

Прокрутить через мясорубку подготовленное мясо, поперчить, посолить, обжарить до готовности. Замесить крутое тесто как для домашней лапши, раскатать его на посыпанной мукой доске и порезать ромбиками. В кипящий подсоленный бульон положить мясной фарш, нарезанные соломкой и обжаренные морковь и лук, довести до кипения, опустить в бульон ромбики из теста и варить до готовности. Минут за 5—6 до окончания варки заправить суп специями. При подаче на стол посыпать суп зеленью.

Солянка по-русски

Мясные продукты (говядина, печень, колбаса, почки) — 1/2 кг, капуста белокочанная — 1/2 кг, лисички — 250 г, сало свиное — 50 г, лук репчатый — 2 шт., огурцы соленые — 3—4 шт., сметана — 3 ч. ложки, каперсы — 2 ст. ложки, бульон, кориандр, перец, соль.

Лисички и мясные продукты потушить с мелко порубленным и пассерованным луком, положить капусту, порезанные соленые огурцы и каперсы, залить бульоном, добавить кориандр, поперчить, посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Суп по-шотландски

Говядина – 1 кг, капуста белокочанная – 1 кочан, мука овсяная – 10–12 ст. ложек, лук репчатый – 2–3 шт., лист лавровый – 2–3 шт., зелень петрушки рубленая – 5 ст. ложек, перец – 10–12 горошин, соль.

В процеженном мясном бульоне, сваренном с луком и приправами, сварить мелко порезанную капусту; Размешанную в холодной воде овсяную муку влить в суп, мелко нарезанное мясо тоже положить в суп. При подаче на стол посыпать суп зеленью петрушки

Суп с кукурузой

Мясо – 1 кг, початки кукурузы –1 1/2–2 кг, картофель – 8–10 шт., морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, томат-пюре – 2 ст. ложки или помидоры свежие – 3–4 шт., зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Нарезанные тонкими ломтиками морковь и петрушку, нашинкованный репчатый лук слегка обжарить на жире, добавив перед окончанием жарки томат-пюре (вместо томата-пюре можно использовать помидоры, которые кладут в суп за четверть часа до окончания варки) и опустить в кипящий бульон.

Нарезанный некрупными брусочками картофель и снятые с початков зерна (пригодна кукуруза только молочной спелости) положить в бульон и варить около получаса. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью петрушки или укропа.

Лапша на мясном или курином бульоне

Мясо – 1 кг, лапша или вермишель – 200 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 1–2 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, соль.

Нарезанные морковь и корень петрушки и нашинкованный лук слегка поджарить с жиром, положить в процеженный бульон, довести до кипения, после чего

всыпать лапшу или вермишель, посолить и варить 15–20 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Суп гороховый

Мясо – 1 кг, горох – 1 1/2 стакана, морковь, корень петрушки, лук репчатый – по 1–2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, соль.

Набухший после замачивания горох положить в мясной бульон и варить полтора-два часа. Нарезанные мелкими кубиками коренья и лук слегка обжарить на масле и положить в суп за 20–25 минут до окончания варки, посолить. Гороховый суп можно варить с ветчиной или копченой свиной грудинкой. К супу подать гренки, приготовленные из нарезанного кубиками белого хлеба, подсушенного в духовом шкафу.

Картофельный суп с грибами

Свинина свежая, соленая или копченая и грибы вареные или соленые – по 1/2 кг, картофель – 8–10 шт., лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 3 ч. ложки, сметана для заправки, лук зеленый, лист лавровый, перец, соль.

Порезанную брусочками и обжаренную с рубленым репчатым луком, грибами и томатной пастой свинину залить кипятком, положить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности на слабом огне. Перед подачей на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленым луком.

Суп-гуляш с макаронными изделиями

Говядина – 1 кг, лук репчатый – 3 шт., картофель – 8–10 шт., помидоры – 2–3 шт. или томат-паста, изделия макаронные – 250 г, жир, перец красный, соль.

В разогретый в сотейнике жир положить нарезанный лук и, помешивая, жарить, пока он не подрумя-

шится, потом лук вынуть, а в сотейник положить
мытое и нарезанное кусками мясо, посыпанное соль
и красным перцем, и несколько минут поджаривать
слабом огне, после чего по частям подлить два-т
стакана воды. Когда мясо почти сварится, положи
нарезанный картофель, подлить еще воды, положи
помидоры или томат-пасту, поджаренный лук и в
рить до полной готовности.

Отдельно отварить мелкие макаронные изделия
приготовить тесто из 1 $^1/_2$ стакана муки, яйца и щ
потки соли, раскатать на посыпанной мукой доске
нарезать квадратиками. Перед подачей на стол по
жить в гуляш отваренные макаронные изделия.

Суп из баранины с перловой крупой

*Баранина — 1 кг,, крупа перловая — $^1/_2$ стакана, к
ковь, репа, корень сельдерея — по 1 шт., лук репчаты
по 1 шт., лук-порей — 2 стебля, зелень петрушки руб
ная — 2 ст. ложки, перец, соль.*

Баранину залить холодной водой, положить нар
занный репчатый лук, вскипятить, снять пену и в
рить на слабом огне в течение часа, после чего бу
он процедить. Мелко порезанные овощи положить
бульон вместе с предварительно ошпаренной пер
вой крупой и варить до готовности, затем средн
костей мякоть, нарезать и перед подачей на стол
ложить в суп и вскипятить. Лишний жир снять. С
посолить поперчить и посыпать зеленью петрушки

Суп гороховый с мясом и картофелем

*Мясо — 1 кг, горох — 2 стакана, картофель
10—12 шт., масло топленое — 4 ст. ложки, лук репч
тый — 2 шт., чеснок — 5—6 зубчиков, томат-паста
3—4 ст. ложки, зелень рубленая — 4—5 ст. ложек, со*

Из обжаренной без жира баранины сварить бул
процедить, засыпать в него перебранный, промыт

горох и варить до полуготовности, после чего положить нарезанный кубиками картофель, вскипятить, добавить нашинкованный пассерованный с томатом-пастой репчатый лук и довести до готовности. При подаче на стол добавить чеснок, посыпать зеленью и положить в каждую тарелку по 2—3 кусочка мяса.

Суп с бараниной и овощами

Баранина и горошек зеленый консервированный — по 1/2 кг, масло топленое — 4 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., картофель — 1 кг, томат-паста — 1 ст. ложка, лук зеленый рубленый — 5—6 ст. ложек, чеснок — 8—10 зубчиков, соль.

В бульон из баранины положить картофель, зеленый горошек, заправить пассерованным луком и томатом. Перед окончанием варки положить чеснок. При подаче на стол посыпать рубленым луком.

Суп из баранины со шпинатом

Баранина (лопатка или грудинка) и шпинат — по 1 кг, рис — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., простокваша — 1 2/3 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая, перец, соль.

Баранину вымыть, нарезать кубиками и поджарить в масле до подрумянивания. Перебранный шпинат перебрать, тщательно промыть в проточной воде, нашинковать, положить в мясо, потушить около получаса, после чего поперчить и залить водой. Когда суп закипит, положить перебранный, вымытый рис. Готовый суп перед подачей на стол заправить взбитыми с простоквашей яйцами и посыпать зеленью.

Картофельный суп с макаронами

Баранина — 1 кг, картофель — 8—10 шт., макароны — 150 г, морковь, лук репчатый — по 2 шт., корень петрушки — 1 шт., жир — 7—8 ч. ложек, зелень петрушки рубленая, соль.

В сваренный из баранины бульон положить нарезанный брусочками картофель и довести до кипения, затем добавить обжаренный в жире лук, морковь, петрушку, макароны и варить до готовности. Готовый суп перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки и подавать с бараниной.

Картофельный суп с фрикадельками

Бульон из говяжьих костей — 3 л, картофель — 10—12 шт., морковь — 1—2 шт., лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 2 ломтика, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Для фрикаделек: *мякоть говядины — 3/4 кг, хлеб белый — 7—8 ломтиков, лук репчатый — 1—2 шт., жир — 6 ч. ложек, яйца — 1—2 шт., вода — 5—6 ст. ложек, перец молотый, соль.*

Нарезанный соломкой лук, морковь и корень петрушки опустить в кипящий бульон и варить до полуготовности, после чего добавить нарезанный кубиками картофель и кипятить на слабом огне 10—15 минут, после чего положить приготовленные фрикадельки, соль, перец и довести суп до готовности.

Для приготовления фрикаделек говядину, размоченный в воде белый хлеб и обжаренный лук пропустить через мясорубку, добавить яйца, посолить, поперчить и хорошо размешать. Сформовать из фарша фрикадельки не больше грецкого ореха.

Суп по-нормандски

Морковь и лук репчатый — по 2—3 шт., репа — 3—4 шт., масло сливочное — 1—2 ст. ложки, картофель — 4—5 шт., молоко и сметана — по 1/3 стакана, бульон мясной.

Нарезанные репу, морковь и лук положить в кастрюлю и обжарить на сливочном масле на среднем огне, залить бульоном, добавить картофель, вскипятить

и варить на слабом огне, пока картофель не станет мягким. Влить в суп кипящее молоко, положить сметану и сливочное масло. При подаче на стол положить в каждую тарелку гренки.

Суп с хлебом и сыром

Хлеб – 200 г, сыр тертый – 100 г, яйца – 3 шт., орех мускатный тертый – на кончике ножа, бульон мясной крепкий, перец молотый, соль.

Приготовить смесь из протертых через крупное сито хлебных крошек, тертого сыра и взбитых яиц, посолить, поперчить, заправить тертым мускатным орехом и тщательно перемешать. Полученную массу при непрерывном помешивании ввести в крепкий кипящий бульон, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на несколько минут. Перед подачей на стол перемешать еще раз, чтобы не было комков.

Суп рисовый с фрикадельками

Фарш мясной – 450–500 г, рис – 5 ст. ложек, лук репчатый – 1 шт., соль, молотый перец, масло сливочное – 2 ст. ложки, молоко – 1/2 стакана, яйца – 4 шт., бульон мясной, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Промытый рис варить в бульоне на слабом огне; в мясной фарш положить соль, перец, мелко нарезанный лук, зелень, яйцо и 3 ст. ложки полуготового риса, обсушенного на сите. Из приготовленной массы сформовать фрикадельки не больше грецкого ореха, опустить их в кипящий суп и варить при кипении. В готовый суп влить смесь из 4 яичных желтков и молока. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп луковый

Лук репчатый – 5–6 шт., мука и масло сливочное – по 3 ст. ложки, хлеб белый – 6–7 ломтиков, сыр – 250 г, бульон мясной крепкий, лист лавровый, перец черный, соль.

Мелко нарезанный репчатый лук положить со сливочным маслом в сотейник и обжаривать, пока весь лук не станет в светло-коричневого цвета, затем добавить обжаренный лук, помешивая, муку и мясной бульон, положить лавровый лист, черный перец, поставить на слабый огонь и варить около получаса, после чего вынуть лавровый лист и посолить. Готовый суп разлить по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику поджаренного на сильном огне без масла белого хлеба, посыпать хлеб частью тертого сыра и поставить чашки в теплую духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился. Вместе с супом к столу подать сыр.

Суп фасолевый

Мясо — 1 кг, фасоль — 2 стакана, рис — 1 стакан, томат-паста и масло топленое — по 4 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 5–6 зубчика, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, специи, соль.

Порезанное крупными кусками мясо обжарить без жира, залить холодной водой, отварить до готовности, в процеженный бульон всыпать перебранную, промытую фасоль и сварить ее до полуготовности, после чего засыпать перебранный и промытый рис, добавить пассерованный с томатом-пастой лук и довести до готовности. При подаче на стол положить в каждую тарелку по два-три кусочка мяса, залить их супом, добавить измельченный чеснок, разведенный бульоном, и посыпать зеленью.

Суп из баранины со стручковой фасолью

Баранина — 1 кг, фасоль стручковая — 600–700 г, картофель — 8–10 шт., морковь — 4 шт., томат-паста — 4 ст. ложки, масло сливочное или топленое — 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 4 ст. ложки, специи, соль.

Из обжаренных без жира кусочков мяса сварить бульон, процедить его, положить порезанный дольками

картофель, вскипятить, добавить пассерованные лук, томат-пасту, фасоль и довести суп до готовности. При подаче на стол посыпать суп зеленью.

Суп „Жульен“

Бульон мясной или куриный — 2 1/2 л, репа — 2—3 шт., лук-порей — 5—6 стеблей, морковь и лук репчатый — по 2—3 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, кочерыжка капустная — 1 шт., щавель — 100 г, горох лущеный — 2/3 стакана, фасоль стручковая — 1 1/4 стакана, сметана свежая или сливки 30%-е — 1/2 стакана, перец, соль.

Промытые и мелко порубленные овощи слегка обжарить на растопленном в сотейнике сливочном масле, налить бульон, вскипятить, посолить, поперчить и варить на слабом огне около часа. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Суп овощной в горшочке

Грудинка свиная копченая — 1/2 кг, репа и лук репчатый — по 2—3 шт., фасоль — 1 1/2 стакана, капуста — 1/2 кг, картофель — 8—10 шт., морковь, горошек зеленый в стручках — 1 1/3 стакана, соль.

Грудинку, картофель, морковь, репу, лук и фасоль порезать, положить в котелок с толстыми стенками, залить водой, чтобы она покрывала овощи и грудинку на 7—8 см, вскипятить и варить на слабом огне полтора-два часа, посолить. За полчаса до подачи на стол положить зеленый горошек, а за 5 минут — капусту. Подавать суп в глубоких мисках или глиняных горшочках, положив в каждый кусочки свиной грудинки.

Суп с каперсами

Кости — 1 кг, каперсы — 2 1/2 стакана, жир — 2 ст. ложки, томат-паста — 5 ст. ложек, сметана — 1/2 стакана, лимоны — 1 шт., лук репчатый — 3 шт., лук зеленый — 100 г, соль.

В кипящий мясной бульон положить пассерованные лук и томат. Минут за 10–15 до окончания варки добавить каперсы. При подаче на стол положить в суп лимон, заправить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком.

Суп из говядины

Говядина – 700–750 г, жир – 3 ст. ложки, вода – 3 л, морковь, лук репчатый, корни петрушки и сельдерея – по 1 шт., мука – 3 ст. ложки, томат-паста – 2 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, ягоды можжевельника, перец молотый, соль.

Обжаренные в жире куски говядины залить водой и варить полтора часа, затем положить коренья и продолжать варку до готовности мяса, затем посолить, поперчить, добавить ягоды можжевельника. Вынуть мясо из супа, срезать мясо с костей и положить в суп, заправив его пассерованной мукой. В готовый суп добавить пассерованную томат-пасту и сметану. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Чорба по-деревенски

Говядина – 1 кг, корни петрушки и сельдерея, лук репчатый и морковь – по 2 шт., фасоль стручковая – 1 1/4 кг, капуста белокочанная – 300 г, картофель – 5–6 шт., помидоры – 2 шт. или томат-паста – 2 ст. ложки, борщ – 2 л, зелень петрушки и укропа, соль.

Порезанную на кусочки говядину залить водой, довести до кипения, несколько раз снять пену, посолить, добавить мелко нарезанные коренья и стручковую фасоль. Когда коренья будут почти готовы, положить нашинкованную капусту, нарезанный дольками картофель, помидоры или томат-пасту и вскипятить. Отдельно вскипятить борщ и процедить в кастрюлю, в которой варится чорба, положить петрушку и укроп, посолить и подкислить.

Приготовление борща. Борщ готовят обычно в дубовых кадушках емкостью 8—10 л. Тщательно вымытую и ошпаренную кадушку (можно взять глиняную или стеклянную банку) наполнить на четверть пшеничными отрубями, смешанными с горстью кукурузной муки, смочить холодной водой и залить крутым кипятком, чтобы кадушка наполнилась на три четверти, очень хорошо размешать лопаточкой, остудить и прибавить $^1/_2$ кг оставшихся от прежнего борща закисших отрубей.

Если нет закисших отрубей, то вместо холодной воды можно смочить отруби старым боршом, тщательно перемешать, закрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место на сутки. Перед употреблением настой надо процедить.

Чорба с бараниной

Баранина — 1 кг, рис — $^1/_2$ стакана, желтки — 2 шт., морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 2 шт., сметана — $^1/_2$ стакана, вода — 3 $^1/_2$ л, борщ — 2 л, зелень петрушки рубленая, лук зеленый, соль.

Порезанную на куски баранину залить подсоленной водой, довести до кипения, с кипящего бульона снять пену и положить вымытые, очищенные и порезанные на мелкие кусочки морковь, лук и петрушку. Когда овощи сварятся, добавить прокипяченный и процеженный борщ, мелко нарубленный зеленый лук, зелень петрушки и промытый рис. Когда рис сварится, заправить чорбу взбитыми со сметаной желтками.

Вместо риса в чорбу можно положить клецки, для приготовления которых надо тщательно растереть 2 яйца с 2 ст. ложками сливочного масла, пока масса не станет кремообразной. Затем посолить, добавить муку и, когда тесто станет похожим на густую сметану, опускать тесто смоченной водой чайной ложкой в кипящую чорбу и варить четверть часа.

Чорба с фрикадельками

Морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 2 шт., помидоры — 4 шт., желтки — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, борщ — 2 л, зелень петрушки и укропа, соль.

Для фрикаделек: *мясо — 3/4 кг, рис — 1/2 стакана, лук репчатый — 2 шт., хлеб белый черствый — 2 ломтика, яйца — 2 шт., перец, соль.*

Сварить почти до готовности отделенные от мяса кости, мелко нарезанные морковь, петрушку и лук, после чего влить вскипяченный и процеженный борщ, посолить, положить зелень и разрезанные помидоры без семян, довести до кипения, положить фрикадельки, перед подачей на стол кости вынуть, а суп заправить взбитой смесью желтков со сметаной.

Для приготовления фрикаделек прокрутить через мясорубку мясо с намоченным и отжатым хлебом, положить перебранный и вымытый рис, очищенный и мелко нарубленный лук, яйца, соль и перец. Приготовленный фарш тщательно перемешать, сформовать фрикадельки и отварить их в чорбе.

Картофельный суп с творожными гренками

Бульон мясной — 3 л, картофель — 10—12 шт., лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 200 г, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Для гренок: *хлеб белый — 15 ломтиков, творог — 400 г, яйца — 2 шт., масло сливочное или сметана — 3 ст. ложки, тмин, соль.*

Нарезанный дольками картофель положить в горячий бульон, посолить и варить; нашинкованный и обжаренный в масле лук добавить в суп, поперчить. Часть готового картофеля протереть через сито, взбить с маслом, положить в суп и тщательно перемешать. Готовый суп посыпать мелко нарезанной зеленью и подавать с творожными гренками, для приготовления

которых с черствого белого хлеба срезать корку, порезать ломтиками и намазать маслом. Перемешать творог, яйца, соль, тмин, масло или густую сметану и этой массой густо смазать ломтики хлеба и обжарить в духовке на решетке. Готовые гренки посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп огуречный с почками

Почки и говядина — по 1/2 кг, жир — 2 ст. ложки, морковь, лук репчатый — по 1—2 шт., картофель — 7—8 шт., огурцы соленые — 4 шт., сметана — 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, паприка, перец молотый, соль.

Обработанные почки вымочить в уксусной воде, меняя ее несколько раз и обсушить салфеткой. Порезанную брусочками и слегка отбитую говядину вместе с почками обжарить на глубокой сковороде с жиром до образования коричневой корочки, положить в кастрюлю, залить водой, поварить, посолить и тушить под крышкой. Натертую на крупной терке или нарезанную кубиками морковь обжарить в жире на сковороде, добавить нашинкованный лук, обжарить, смешать с мясом, залить кипятком, после чего добавить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить в суп очищенные и нарезанные ломтиками огурцы. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп летний по-японски

Огурцы свежие — 3 шт., горошек зеленый — 1/2 стакана, яйца — 6 шт., соус соевый — 1 1/2 ст. ложки, бульон мясной крепкий, соль.

Очищенные огурцы нарезать ломтиками. Свежий зеленый промытый горошек всыпать в кипящий прозрачный крепкий мясной бульон и варить 10 минут,

после чего посолить, добавить соевый соус, ломтики двух огурцов и варить еще несколько минут до полной готовности; затем бульон процедить. При подаче на стол положить в тарелки ломтики огурца, горошек, сваренные „в мешочек" без скорлупы яйца и залить горячим бульоном.

Суп из стручковой фасоли с вермишелью

Бульон — 2 1/2 л, морковь, лук репчатый — по 1 шт., фасоль стручковая — 300 г, вермишель — 150 г, зелень петрушки или укропа, соль.

Нарезанные стручки фасоли (без боковых прожилок), кружочки моркови и лук сварить в бульоне; отдельно в соленой воде отварить вермишель или лапшу, слить воду и положить в готовый суп. При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из стручковой фасоли с перцем

Бульон — 2 1/2 л, фасоль — 3/4 стакана, лук репчатый — 3 шт., картофель — 3—4 шт., стручки перца — 3 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, орехи чищеные — 3 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль

Вынутую из стручков фасоль сварить до полуготовности в бульоне, добавить нашинкованный обжаренный лук и нарезанный дольками картофель. Нарезанные кольцами стручки красного перца положить в суп вместе с рублеными орехами, солью и довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из манной крупы с петрушкой

Бульон — 2 1/2 л, корни петрушки — 3 шт., крупа манная и масло сливочное — по 3 ст. ложки, орех мускатный, зелень петрушки рубленая.

Засыпать манную крупу в кастрюлю с растопленным маслом и, помешивая, поджарить до светло-желтого цвета, после чего залить кипящим бульоном, добавить специи и на слабом огне варить 15–20 минут. Готовый суп обильно посыпать зеленью петрушки и подавать с гренками

Острый суп

Бульон – 2 3/4 л, говядина нежирная – 1/2 кг, картофель – 4–5 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, масло сливочное – 3 ст. ложки, томат-пюре – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1–2 шт., цедра лимона или апельсина, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

В кастрюле с растопленным жиром обжарить нарезанное небольшими кусочками мясо, добавить мелко нарезанный лук и тоже обжарить, залить бульоном и варить примерно 30–40 минут, затем опустить в суп очищенный и нарезанный дольками картофель, тмин, измельченную цедру лимона или апельсина, варить до готовности. Добавить в суп мелко нарубленный чеснок, сметану, соль. При подаче на стол посыпать суп зеленью петрушки или укропа.

Суп из телятины с картофельными клецками

Телятина (грудинка или кусок от шеи) – 1 1/2 кг, морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1–2 шт., желтки яичные – 3 шт., сметана свежая – 3 ст. ложки, зелень укропа рубленая.

Для клецек: *отварной картофель – 7–8 шт., яйца – 2–3 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 6 ст. ложек, лук репчатый – 1 шт., соль.*

Для приготовления клецек отварной картофель, вареную морковь из бульона и луковицу натереть на терке, добавить яйца, растопленное масло, муку, соль, нарезанную зелень и тщательно перемешать. Когда мясо

будет готово, бульон процедить. Клецки мокрой ложкой опускать в суп и варить на слабом огне, пока не всплывут. В готовый суп положить срезанное с костей и мелко нарезанное вареное мясо, заправить смесью яичных желтков со сметаной и посыпать зеленью укропа.

Суп из говядины с потрохами

Говядина и потроха домашней птицы — по 300 г, колбаса — 150—200 г, свекла вареная — 2 шт., корень сельдерея — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., грибы белые сушеные — 3—4 ст. ложки, вода — 3 1/2—4 л, лук-порей, семечки фенхеля, майоран, жир, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Подготовленные и нарезанные потроха и мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену; пока суп варится, нарезанные колбасу, лук-порей и корень сельдерея обжарить в жире, положить в суп и посолить. Семена фенхеля, майоран и набухшие грибы положить в суп вместе с водой, в которой были замочены грибы и варить до готовности. Очищенную свеклу натереть на крупной терке, положить в суповую кастрюлю, залить кипящим супом, заправить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Мясной суп с овощами и макаронами

Мясо с косточкой — 1 1/2 кг, корень сельдерея — 2 лом-тика, лук-порей — 1—2 стебля, морковь — 1—2 шт., макароны — 150—200 г, зелень петрушки или укропа, перец молотый, соль.

Залитое холодной водой мясо с разрубленной косточкой варить на слабом огне, через час-полтора положить нарезанную морковь, сельдерей, кружочки лука-порея, посолить и варить суп до готовности. Отваренные в соленой воде макароны опустить в готовый суп, поперчить и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из зеленого горошка с томатом

Бульон – 2 1/2 л, зеленый горошек – 1 1/2 стакана, томат-пюре – 3 ст. ложки, морковь и корень петрушки – по 1 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

В бульоне до мягкости сварить обжаренные морковь и корень петрушки, добавить томат-пюре и зеленый горошек, посолить, посыпать нарезанной зеленью, заправить сметаной, Подавать с гренками.

Суп овощной с мясом

Фарш мясной – 1/2 кг, овощи (капуста, петрушка, картофель, морковь, сельдерей, брюква,) – 3/4 кг, вода – 2 1/2 л, масло сливочное – 3 ст. ложки, орех мускатный, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

В кастрюле с растопленным маслом хорошо перемешать натертые на крупной терке овощи (кроме картофеля) с мясным фаршем и обжарить, долить воду, посолить и добавить порезанный дольками картофель и варить около получаса. При подаче на стол посыпать готовый суп зеленью петрушки или укропа.

Суп-гуляш

Говядина нежирная – 3/4 кг, картофель – 10–12 шт., лук репчатый – 2–3 шт., паприка – 4 стручка, помидоры – 6–7 шт. или томат-паста – 4 ст. ложки, жир – 100 г, тмин – 1 1/2 ч. ложки, вода – 4–4 1/2 л, зелень петрушки или укропа рубленая, паприка молотая, соль.

Нарезанное на кусочки мясо обжарить в разогретом жире до коричневой корочки, добавить нарезанный кольцами лук, посыпать молотой паприкой, солью, тмином и тушить в под крышкой 15–20 минут, после чего залить водой, положить нарезанную узкими полосками паприку и варить на слабом огне до полуготовности мяса, после чего положить в суп нарезанный дольками картофель, кружочки помидоров или томат-

пасту и варить до готовности. Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Суп из крапивы и щавеля

Бульон — 2 1/2—3 л, крапива и щавель — по 250 г, крупа ячневая, рисовая или перловая — 3 ст. ложки, морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 1 шт., жир — 3 ст. ложки, яйца — 5 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Крупу, мелко нарезанные морковь, корень петрушки и лук сварить в бульоне, после чего положить ошпаренную кипятком крапиву и промытые листья щавеля, все проварить и посолить. При подаче на стол положить в каждую тарелку сметану и половину крутого яйца, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Суп можно сварить и с картофелем, который нарезают кубиками и добавляют в суп, когда крупа почти готова.

Суп из лука-порея

Говядина — 3/4 кг, вода — 2 1/2—3 л, лук-порей — 1/2 кг, макароны — 100 г, зелень петрушки, соль.

Нарезанное кусочками мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, посолить и продолжать варить до готовности мяса, после чего добавить очищенный и нарезанный на кусочки лук-порей, разломанные макароны и варить на слабом огне до их готовности. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки.

Суп овощной с ячневой крупой

Бульон — 2 1/2 л, морковь — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., крупа ячневая или пшено — 3 ст. ложки, корень сельдерея — 1 кусочек, картофель — 3—4 шт., жир, сметана — 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, соль.

Натертую на крупной терке морковь обжарить вместе с луком на жире, опустить в горячий бульон, до-

бавить промытую ячневую крупу или бланшированное пшено, нарезанный полосками сельдерей, картофель, посолить и варить до готовности. При подаче на стол положить в тарелки вареное мясо, заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп пикантный из сухарей

Бульон – 2 1/2 л, сухари молотые – 1 3/4 стакана, маргарин – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., сливки для заправки, паприка молотая, соль.

Обжаренный в жире мелко нарезанный лук и сухари прогреть, залить бульоном, проварить и процедить через сито. При подаче положить в суп сливки и посыпать паприкой. На гарнир подать пирожки.

Суп с грибными клецками

Говядина – 3/4–1 кг, морковь, лук репчатый и корень петрушки – по 1–2 шт., колбаса постная – 200 г, грибы белые – 200 г, яйца – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари молотые – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Процедить бульон, сваренный из говядины с добавлением моркови, лука и корня петрушки. Мелко нарезанные и обжаренные грибы смешать с мелко нарезанной колбасой, взбитыми яйцами, сухарями, посолить и сформовать клецки, которые варят в подсоленном кипятке на слабом огне несколько минут. Готовые клецки положить в суп. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки, на гарнир подать соленое печенье или пирожки.

Суп овощной с беконом

Бекон – 200 г, картофель – 2–3 шт., стручки фасоли – 3/4 стакана, горошек зеленый – 1/2 стакана, капуста белокочанная – 150 г, лук репчатый, морковь и рена – по 1–2 шт., лук-порей – 1 стебель, чеснок – 4–5 зубчиков, рис – 3 ст. ложки, базилик – 1/2 ч. ложки, сыр твердый – 4 ст. ложки, бульон, чабрец, лист лавровый, соль.

Постные кусочки бекона нарезать кубиками и обжарить с нашинкованным луком до бледно-золотистого цвета. Белокочанную капусту, морковь, репу, лук-порей, картофель нарезать ломтиками, добавить базилик, чабрец, лавровый лист и спассеровать, после чего залить бульоном, положить помидоры без кожицы и семян, зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли и варить на медленном огне около 10 минут, затем положить вареный рис и вскипятить.

Суп с саго

Свинина или говядина и капуста белокочанная – по 1 кг, морковь – 4 шт., чеснок – 5–6 зубчиков, саго – 1/2 стакана, сахар и мука – по 2 ст. ложки, лук, перец, соль.

К мелко нарезанному мясу добавить лук, сахар, соль, перец, перемешать и выдержать час; если сока выделилось мало, подлить воды и тушить 10 минут. Нарезанную тонкими полосками морковь положить в мясо, через несколько минут добавить капусту, потом лук и опять воду, чтобы овощи были ею покрыты, и варить до готовности.

Залитое холодной водой саго сварить отдельно, чтобы оно было рассыпчатым. В суп положить саго, заварить пшеничной мукой, посолить, поперчить и вскипятить.

Оставшуюся часть жирного бекона растереть вместе с чесноком и добавить в суп. К супу подать тертый сыр.

Суп из черной фасоли

Грудинка сырокопченая – 1/2 кг, фасоль черная – 1 2/3 стакана, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3–4 зубчика, масло растительное – 2–3 ст. ложки, перец стручковый – 1 шт., специи, соль.

Подготовленную фасоль замочить на 10–12 часов и сварить в той же воде до готовности.

На сковороде в растительном масле поджарить с чесноком и луком нарезанную мелкими кусочками грудинку, поперчить, после чего перемешать с фасолью, посолить и довести до кипения. Готовый суп должен быть густым.

Суп из листьев капусты или свекольной ботвы

Свинина копченая — 1 кг, лук репчатый — 1 шт., крупа перловая или ячменная — 4 ст. ложки, сметана — 6 ст. ложек, листья свежей капусты или свеклы — 1/2 кг, зелень петрушки, соль.

К сваренным до полуготовности мясу и крупе добавить лук, нарезанные листья капусты или свекольную ботву, соль и варить до готовности. В готовый суп положить сметану и нарезанную зелень петрушки.

Суп из ветчины

Ветчина копченая или вареная — 300 г, лук репчатый — 1 шт., картофель — 6—8 шт., томат-пюре — 3 ст. ложки, хлеб белый — 8—10 ломтиков, зелень петрушки, перец, соль.

Пропущенные через мясорубку ветчину и лук положить в воду или в бульон вместе с нарезанным дольками картофелем и варить 15—20 минут, посолить, поперчить, добавить томат-пасту. В готовый суп опустить кубики обжаренного белого хлеба и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп-рагу

Рагу свиное — 1 кг, жир — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., огурцы соленые — 1 шт., сметана — 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, лист лавровый, перец, соль.

В кастрюле с растопленным жиром обжарить до коричневого цвета порубленное рагу, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, кипяток, нарезанный кубиками картофель, посолить и варить до готовности картофеля, затем положить лавровый лист, перец,

очищенный и нарезанный ломтиками соленый огурец. Суп прогреть, заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. Готовый суп подавать с гренками.

Сырный суп с луком

Шпик копченый — 1/2 кг, лук репчатый крупный — 3 шт., мука — 5 ст. ложек, сыр — 1/2 кг, желтки — 4 шт., сок лимонный, сметана, зелень петрушки или укропа, паприка молотая, соль.

Нарезанные лук и шпик обжарить, добавить муку, развести водой, посолить, посыпать тертым сыром, перцем и варить, все время помешивая, до готовности. В готовый немного охлажденный суп влить смесь яичных желтков со сметаной. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из крапивы с колбасой

Бульон — 2 1/2 л, крупа перловая — 3 ст. ложки, колбаски копченые — 6 шт., крапива молодая — 1/2 кг, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 6 ст. ложек, сметана — 6 ст. ложек, лук зеленый, зелень петрушки или укропа, соль.

Промытую и залитую кипящей водой крапиву откинуть на дуршлаг и протереть через сито; промытую перловую крупу залить бульоном и поставить варить. Мелко нарезанный пассерованный лук и подготовленную крапиву положить в кастрюлю с полуготовой крупой и продолжать варку. Посолить и опустить в суп разрезанные на две части вдоль колбаски. Готовый суп заправить сметаной и посыпать нарезанным зеленым луком и измельченной зеленью петрушки или укропа.

Суп из фасоли с колбасками

Фасоль — 1 стакан, бульон — 3 л, шпик копченый — 100 г, картофель — 6—8 шт., лук репчатый, морковь, корень петрушки — по 1 шт., колбаски — 300 г, соль,

Вымоченную фасоль варить в бульоне вместе с кожей от шпика, морковью и корнем петрушки до полуготовности, после чего добавить нарезанный картофель и посолить. Мелко нарезанные шпик и лук и нарезанные кружочками колбаски обжарить и добавить в готовый суп.

Суп из языка или колбасы с сыром

Бульон — 2 1/2 л, масло сливочное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., мука — 4 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, горчица — 2 ст. ложки, сыр тертый — 200 г, язык вареный — 2 шт. или колбаса — 600 г, орех мускатный, соль.

В кастрюле с кипящим маслом обжарить мелко нарезанную луковицу, посыпать мукой и прогреть, после чего разбавить бульоном, проварить, добавив томат-пюре, горчицу и сыр, еще раз проварить, положить соль, мускатный орех и нарезанный ломтиками язык или колбасу. На гарнир подать пирог с овощной начинкой.

Суп из шпика

Шпик копченый — 300 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, корень петрушки — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, хлеб белый — 5—6 ломтиков, масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень петрушки, перец, соль.

Нарезанные шпик и лук обжарить и, добавив муку, прогреть, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, поперчить, добавить растертый чеснок и все прокипятить. Перед подачей на стол положить в тарелки с супом обжаренные в масле кубики белого хлеба, посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп гороховый с перловой крупой

Грудинка свиная копченая — 1 кг, морковь, лук репчатый — по 2 шт., крупа перловая — 4 ст. ложки, горох — 1 1/4 стакана, зелень петрушки или укропа, соль.

Нелущеный горох за день замочить в теплой воде, лущеный горох можно варить без замачивания. Промытую копченую грудинку положить в кастрюлю (если кости большие — порубить), довести до кипения, снять пену, всыпать горох, крупу, морковь, корень петрушки и варить до готовности, добавить мелко нарезанный лук и поварить еще четверть часа. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки.

Суп из копченого мяса

Мясо копченое — 1 кг, брюква — 1 шт., крупа ячневая или перловая — 3 ст. ложки, картофель — 5–6 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Залитое холодной водой промытое мясо варить на слабом огне, снимая пену; добавить очищенную разрезанную на четыре части брюкву, промытую крупу и продолжать варить (если используется ячневая крупа, ее кладут в суп, когда мясо почти готово). Полуготовую брюкву достать из супа, нарезать соломкой и положить обратно в суп, также добавить мелко нарезанный лук, нарезанный брусочками картофель и варить до полной готовности, вынуть мясо, отделить от костей, измельчить, опустить в суп и проварить. Готовый суп заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из копченой свинины

Свинина копченая — 1 кг, лук репчатый, морковь, корень петрушки и брюква — по 1 шт., картофель — 5–6 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, чеснок, тмин, перец молотый, соль.

Подготовленное мясо залить холодной водой и поставить варить, через час снять с бульона жир и обжарить в нем нарезанные лук и морковь, опустить их в бульон вместе с корнем петрушки и ломтиками брюквы. В конце варки положить в суп нарезанный карто-

фель, тмин и немного чеснока (3–4 зубчика); отделить мясо от костей, порезать и положить обратно в суп. Перед подачей заправить суп сметаной и посыпать перцем и нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп картофельный с колбасками

Колбаски – 6 шт., картофель – 5–6 шт., морковь, лук репчатый, корни петрушки и сельдерея – по 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, томат-пюре – 3 ст. ложки, сметана – 6 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, соль.

В кастрюле с разогретым маслом обжарить мелко нарезанные морковь, коренья и лук, налить воду, положить очищенный и нарезанный картофель, соль и варить до готовности, затем добавить томат-пюре, нарезанные колбаски и проварить. При подаче заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из мясных консервов

Консервы мясные – 300–350 г, макароны – 150 г, лук репчатый – 4 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, огурцы соленые – 1–2 шт., горчица, зелень петрушки или укропа, сахар, перец молотый, соль.

Измельченные макароны сварить в подсоленной воде, слить воду и промыть. В кастрюле с растопленным жиром спассеровать лук, добавить нарезанные ломтиками огурцы и прогреть, добавить консервированное мясо, обжарить, положить отварные макароны, залить кипятком, посолить, поперчить, заправить горчицей и сахаром. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Свекольник с ливерной колбасой

Колбаса ливерная – 150–200 г, мука – 2 ст. ложки, свекла и лук репчатый – по 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

В кастрюле с разогретым жиром прогреть натертую стружкой свеклу, добавить и обжарить нарезанную кусочками колбасу и мелко нарезанный лук, налить горячую воду, положить соль, сахар и варить под крышкой, в готовый суп добавить разведенную водой муку. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Экспресс-суп

Кубики бульонные, овощи (картофель, морковь, репа, капуста) – 1/2 кг, сыр тертый – 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа.

Измельченные в миксере овощи опустить в бульон, приготовленный из кубиков, и варить 5–10 минут. При подаче на стол посыпать суп тертым сыром и нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Послепраздничный суп

Обрезки мясные (колбаса, жаркое и др.) и овощи вареные – по 1/2 кг, лук репчатый – 1/2 шт., хлеб белый черствый – 6–8 ломтиков, масло – 2 ст. ложки, сыр тертый – 3 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

В кастрюле с растопленным жиром обжарить нарезанный лук, нарезанные кусочками мясные обрезки, залить кипятком и варить 10–15 минут, после чего опустить нарезанные овощи, довести до кипения, посолить, положить в суп обжаренные кубики хлеба, посыпать тертым сыром и нарезанной зеленью, заправить сметаной.

Рыбные супы

Рыбный бульон

Рыба – 1 кг, лук репчатый, морковь, корень петрушки – по 2 шт., вода – 3 1/2–4 л, лист лавровый – 2–3 шт., перец черный – 6–8 горошин, соль.

Для приготовления рыбного бульона надо очистить рыбу от чешуи; разрезав брюшко, удалить внутренности, промыть в струе проточной воды, нарезать на куски, удалить жабры. Подготовленную таким образом рыбу залить в кастрюле холодной водой, посолить, добавить морковь, лук, корень петрушки и с закрытой крышкой поставить на огонь, довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 30–40 минут, после чего вынуть куски рыбы, а голову и плавники варить еще 20–25 минут. Куски рыбы можно разложить по тарелкам с супом или использовать для приготовления другого блюда.

Для ослабления специфического запаха и вкуса некоторых рыб при варке в бульон можно добавить кожицу соленых огурцов или огуречный рассол (от 300 до 700 г на 1 л воды), с той же целью можно добавить уксус.

Готовый бульон процедить и использовать для приготовления супов и солянок.

Рассольник с рыбой

Рыба – 500–600 г, картофель – 10–12 шт., крупа перловая или рис – 6 ст. ложек, морковь, лук репчатый, корни петрушки или сельдерея – по 1–2 шт., огурцы соленые – 3–4 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, лист лавровый – 3–4 шт., перец – 7–8 горошин, вода – 3 1/2–4 л, зелень петрушки или укропа, соль.

Очищенные от кожицы и зерен и нарезанные соломкой огурцы отварить в рыбном бульоне. Нарезанный брусочками картофель, пассерованный репчатый лук, морковь, корни петрушки или сельдерея, нарезанные соломкой, положить в кипящий готовый бульон и варить 15–20 минут, после чего добавить отваренные соленые огурцы, перец, лавровый лист, соль и варить еще 5 минут. Перед подачей на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Рыбный рассольник можно приготовить и с крупой, в этом случае надо положить в бульон крупу, а потом все остальное, как указано выше. Перловую крупу необходимо предварительно хорошо промыть и замочить на 2–3 часа, после чего процедить, залить кипятком, закрыть крышкой и распаривать 1 час на слабом огне или водяной бане; если этого не сделать, рассольник получится мутный.

Венгерский рыбный суп

Рыба разных сортов (карп, щука, сом) – 1 1/4 кг, несколько мелких рыбешек (окунь и пр.), лук репчатый крупный – 1 шт., перец сладкий – 1–2 стручка, помидоры – 2–3 шт., вода – 3 1/2–4 л, соль.

Хорошо почищенную рыбу порезать на куски в 2 1/2–3 см толщиной и натереть солью. Головы, хвосты, внутренности и мелкую рыбу вместе с луком залить 2 1/2 л подсоленной воды, довести до кипения, добавить красный перец. Когда лук разварится, процедить бульон через сито и вылить на подготовленные куски рыбы, туда же положить порезанный тонкими колечками стручковый перец и кружочки помидоров, можно добавить молоку и икру. Суп варить около получаса, встряхивая кастрюлю, чтобы рыба не развалилась.

Суп картофельный с рыбой

Рыба – 1 кг, картофель – 12–15 шт., крупа – 6 ст. л., жек, морковь, корни петрушки или сельдерея –

2 шт., лук репчатый — 3 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, томат-пюре — 5 ч. ложек, лист лавровый — 3—4 шт., перец — 6—8 горошин, соль.

Нарезанный кубиками картофель положить в кипящий рыбный бульон (см. „Рыбный бульон"), довести до кипения, добавить морковь, корень петрушки или сельдерея, нарезанный ломтиками, пассерованный лук, томат-пюре и довести до кипения, добавить перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. В конце варки удалить перец и лавровый лист. При подаче в тарелки положить по куску отварной рыбы и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Рыбный картофельный суп можно сварить и с крупой (см. „Рассольник с рыбой").

Бульон из рыбных обрезков

Рыбные обрезки (голова без жабр и глаз, хвост, кожа, кости) — 500—600 г, вода — 1 1/2—2 л, лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 1/2 шт.

Залитые холодной водой рыбные обрезки довести до кипения, снять пену, добавить нарезанный лук, измельченный корень петрушки и варить на слабом огне 40—50 минут, после чего бульон процедить, дать ему отстояться и использовать для приготовления рыбных супов; для улучшения вкуса бульона можно добавить лимонную кислоту (ее надо растворить в холодной воде, которой заливают рыбные обрезки).

Прозрачный рыбный бульон

Мелкая рыба (ерши, окуньки и др.) или рыбные обрезки — 600—700 г, вода — 1 1/2—2 л, лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 1—2 ломтика, икра — 1 ч. ложка; лист лавровый, перец, соль.

Очищенную от чешуи, выпотрошенную, с удаленными жабрами рыбу залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, добавить нарезанный лук, измельченную петрушку и варить

около часа на слабом огне. К размятой икре подлить немного воды, размешать и поставить на полчаса в холодное место. Бульон процедить, добавить икру, соль, перец, лавровый лист и варить на слабом огне 25–30 минут, после чего процедить еще раз через сложенную вдвое и смоченную в горячей воде марлю.

Рыбный бульон можно осветлить яичным белком; в этом случае надо взбить 3 белка (80 г), подлить холодной воды (1:5), к процеженному бульону добавить соль, взбитые белки, размешать и варить, помешивая, на слабом огне, пока пена белка не станет сероватой, а бульон — прозрачным.

Рыбный суп

Рыба (морской окунь, щука, судак, луфарь) — 1 кг, вода — 2 1/2 л, картофель — 8–10 шт., лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 2 кусочка, масло сливочное — 2 ст. ложки, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

В процеженный бульон из рыбных обрезков положить нарезанный картофель, измельченные лук и корень петрушки, соль, перец, лавровый лист и поставить на огонь. За 10–15 минут до окончания варки добавить куски рыбного филе и довести суп до кипения. Филе можно предварительно отварить в бульоне и добавить в суп в конце варки. При подаче на стол в суп надо положить сливочное масло, нарезанную зелень петрушки или укропа; суп можно украсить кружочками лимона или свежего помидора.

Суп из мидий на рыбном бульоне

Бульон рыбный крепкий — 2 л, мидии свежие — 2 1/2 кг, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, мука — 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сидр сухой — 1 стакан, перец — 10–12 горошин, зелень (связанные веточки петрушки, чабрец, лист лавровый).

Хорошо промытые, с выскобленными раковинами мидии без водорослей и треснувших раковин положить в кастрюлю с сидром, перцем и связкой зелени; под крышкой варить на сильном огне несколько минут, периодически встряхивая кастрюлю, пока не откроются створки раковин (те мидии, раковины которых не откроются, выбросить). Вынутые из раковин мидии положить на некоторое время в закрытую посуду, процедить жидкость в миску и отставить, чтобы застыла. В растопленное на сковороде масло положить мелко нарезанный лук, порубленный чеснок и жарить до мягкости, следя за тем, чтобы они не изменили цвет; всыпать муку и осторожно смешать с рыбным бульоном, очень осторожно, чтобы не взболтать осадок, влить бульон из мидий. Помешивать суп до закипания, потом добавить мидии и посолить. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью петрушки.

Суп из филе трески быстрого приготовления

Филе трески замороженное — 1 кг, картофель — 12–15 шт., лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, вода — 3–3 1/2 л, перец — 10–12 горошин, соль.

Для готового супа: *молоко — 1 л, масло сливочное — 2 ст. ложки, укроп, лук зеленый.*

Нарезанный ломтиками картофель, слегка спассерованный в масле нарубленный лук, перец и соль положить в кипящую воду. Нарезанное неразмороженное филе трески сбрызнуть разведенной лимонной кислотой и опустить в суп, когда картофель сварится до полумягкости. В готовый суп долить кипяченое горячее молоко, добавить сливочное масло и порезанный зеленый лук или укроп. В тарелки с супом можно положить кружочки помидоров.

Суп из консервированного тунца

Тунец натуральный консервированный — 1 банка, вода — 2 1/2 л, корень петрушки — 1 шт., лук репчатый —

2 шт., морковь – 3 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, помидоры свежие – 2 шт., рис – 3 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, перец красный молотый, соль.

В посоленную кипящую воду положить промытый рис, нарезанные тонкими полосками овощи и кружочки репчатого лука или лука-порея. Когда рис почти сварится, добавить консервы, часть измельченного укропа, довести суп до кипения и окончательно заправить. При подаче на стол в каждую тарелку положить дольки помидора и сметану, посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки

Солянка рыбная

Рыба – 1 кг, огурцы соленые – 6–7 шт., лук репчатый – 2–3 шт., помидоры свежие – 4–5 шт. или томат-пюре – 3 ст. ложки, каперсы и маслины – по 2 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, вода – 3–3 1/2 л, зелень петрушки или укропа рубленая, перец, соль.

Солянку можно приготовить из любой свежей рыбы, только не мелкой и не очень костлявой.

Из костей и голов сварить бульон, а снятое с рыбы филе нарезать на куски (из расчета 2–3 куска на порцию). К слегка поджаренному в суповой кастрюле на масле луку добавить томат-пюре и тушить 5–10 минут, затем в кастрюлю положить куски рыбы, нарезанные ломтиками огурцы и помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца, все залить горячим бульоном, посолить и варить 15–20 минут. При подаче на стол в солянку можно положить вымытые маслины, нарезанную зелень петрушки или укропа и ломтики лимона, очищенные от кожицы.

Уха прозрачная из морской рыбы

Рыба разная – 1 1/2 кг, лук репчатый и корень петрушки – по 1–2 шт., лист лавровый – 4–5 шт., перец чер-

ный и душистый – по 5–6 горошин, вода – 3–3 1/2 л, зелень петрушки или укропа, соль.

Из морских рыб для приготовления ухи годятся морской окунь, морской налим, ставрида, морской петух. Самая вкусная уха получается из рыб разных видов, сваренных вместе.

Очищенную рыбу залить холодной водой и довести до кипения, снять пену и накипь, добавить нарезанный лук, петрушку, перец, лавровый лист, соль и варить 25–30 минут. При подаче на стол посыпать уху нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из свежей салаки

Салака свежая – 1/2 кг, вода – 1 1/2–2 л, картофель – 8–10 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сливки или сметана – 4 ст. ложки, зелень укропа, лист лавровый, перец, соль.

Залить холодной водой очищенную и выпотрошенную салаку (вода должна полностью покрыть рыбу), добавить соль, зелень укропа и варить на слабом огне 10–15 минут, затем салаку вынуть шумовкой, бульон процедить, долить кипяток, положить нарезанный картофель, мелко нарезанный лук, соль по вкусу, перец, лавровый лист и варить до готовности. Мякоть рыбы отделить от костей, положить в суп, добавить сливочное масло или сметану (сливки) и нарезанную зелень укропа.

Суп из копченой рыбы

Рыба копченая (окунь морской, салака, треска) – 1/2 кг, вода – 1 1/2 л, картофель – 10–12 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соус томатный острый – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки, перец, соль.

Нарезанный картофель, обжаренный с томатным соусом на масле измельченный лук, соль, перец поло-

жить в кипящую воду и отварить до готовности, после чего добавить филе копченой рыбы, довести до кипения и снять с огня. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп рыбный с овощами

Рыба (щука, лосось, судак) – 1 кг, вода – 2 1/2–3 л, картофель – 6–8 шт., морковь – 2 шт., зеленый горошек – 200 г, лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 3 ломтика, масло сливочное – 2 ст. ложки, лимон – 1/2 шт., зелень укропа или петрушки, соль.

Сварить бульон из голов, костей, кожи и хвостов, процедить его; куски мякоти рыбы посолить, поперчить, сбрызнуть раствором лимонной кислоты или лимонным соком, положить в неглубокую кастрюлю, залить небольшим количеством бульона и поставить варить.

Нарезанную морковь опустить в кипящий бульон и, когда она сварится до полуготовности, добавить зеленый горошек, нарезанный картофель, мелко нарубленные лук и петрушку, соль и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить суп сливочным маслом, кусочками рыбы, ломтиками лимона и нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп с рыбными фрикадельками

Бульон рыбный – 1 1/2–2 л, картофель – 8–10 шт., морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, лист лавровый, перец, соль.

Для фрикаделек: *рыбное филе – 300–350 г, хлеб белый без корки – 4 ломтика, молоко или сливки – 2 ст. ложки, яйца – 1 шт., перец молотый, соль.*

В рыбный бульон положить нарезанный кубиками картофель, добавить обжаренные в масле коренья, фрикадельки, соль, перец, лавровый лист и варить 15–20 минут.

Для приготовления фрикаделек рыбное филе вместе с размоченным в молоке или в сливках белым хлебом 2 раза провернуть в мясорубке, добавить яйцо, перец, соль и все хорошо размешать. Рыбную массу разделать на фрикадельки размером не больше грецкого ореха.

Суп из сельди

Сельдь – 3 шт., картофель – 8–10 шт., морковь, лук репчатый – по 2 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, вода – 1 1/2–2 л, молоко – 3/4 л, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, перец молотый, соль.

Очищенную и промытую сельдь вымочить в молоке, после чего положить ее в кипящую воду, добавить измельченные морковь, лук и нарезанный брусочками картофель. Когда сельдь станет мягкой, вынуть ее, отделить мякоть от костей, а в суп положить пассерованную с маслом муку, долить молоко, проварить, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа, добавить вареную мякоть сельди, посолить по вкусу и заправить сметаной.

Уха

Рыба – 1 кг, морковь, лук репчатый – по 3 шт., корень петрушки – 1 шт., картофель – 6–8 шт., зеленый горошек – 1 стакан, яичные желтки – 3 шт., сливки – 3/4 стакана, вода – 3 л, лист лавровый, перец молотый, соль.

Залить холодной водой очищенную и промытую рыбу, добавить морковь, корень петрушки, лук, соль и варить до готовности; когда рыба станет мягкой, вынуть ее, отделить от костей, бульон процедить, опустить в него нарезанный кубиками картофель, перец, лавровый лист и варить до готовности картофеля, после чего положить в суп вареную нарезанную кубиками морковь, горох, рыбу и все прогреть. При подаче

на стол заправить суп сметаной, смешанной с сырыми яичными желтками.

Суп-харчо с рыбой

Рыба — 1 кг, рис — 4 ст. ложки, вода — 3 1/2 л, морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 2 шт., томат-паста — 2 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Подготовленную рыбу залить холодной водой, посолить и варить на слабом огне. Готовую рыбу вынуть, бульон процедить, снова налить в кастрюлю и варить в нем промытый рис и обжаренные в жире измельченные лук, морковь и корень петрушки; когда рис сварится, добавить перец, лавровый лист, томат-пасту и отделенные от костей куски рыбы. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп рыбный с огурцами

Салака — 1/2 кг, картофель — 4–5 шт., морковь, лук репчатый — по 1 шт., крупа перловая — 3 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, огурцы соленые — 1–2 шт., сметана — 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, лист лавровый, перец молотый, соль.

Сварить до полуготовности крупу, затем добавить очищенную и нарезанную морковь, обжаренный в масле лук, нарезанный брусочками картофель. Незадолго до окончания варки положить в суп рыбу без костей и головы, соль, перец, лавровый лист, нарезанные соленые огурцы. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп рыбный со щавелем

Рыба свежая — 1 1/2 кг, вода — 3 л, щавель — 300–350 г, хлопья овсяные — 3 ст. ложки, морковь — 1 шт., яйца —

2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 6 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

В воду со сваренными пассерованными кореньями опустить подготовленную рыбу и варить при слабом кипении; готовую рыбу вынуть, а в суп положить промытый нарезанный щавель, насыпать овсяные хлопья, добавить соль, перец и варить до готовности. Готовый суп протереть через сито, еще раз проварить, добавить масло. При подаче на стол в каждую тарелку положить по четвертушке крутого яйца, кусочки рыбы без костей и кожи, заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп рыбный с рисом

Филе рыбное — 1/2 кг, шпик копченый — 200—250 г, лук репчатый, паприка — по 2 шт., рис — 1 стакан, бульон рыбный — 3 л, яйца — 2 шт., сметана — 6 ст. ложек, орех мускатный, зелень петрушки или укропа, перец молотый, соль.

К нарезанному кусочками и обжаренному шпику добавить паприку, измельченный лук, еще раз обжарить, залить рыбным бульоном, добавить рис и варить. К нарезанному брусочками рыбному филе добавить яйцо, сметану, специи и обжарить на сковороде до готовности и опустить в готовый суп. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Уха холодная

Рыба свежая — 1 1/2 кг, вода — 3 л, морковь, лук репчатый — по 1 шт., перец — 5—6 горошин, яйца крутые — 2 шт., огурцы свежие — 1—2 шт., горошек консервированный — 4 ст. ложки, лук зеленый, укроп, сметана или майонез, лист лавровый, соль.

Подготовленную рыбу залить водой и варить, снимая пену; добавить нарезанные морковь и лук, соль, специи и варить на слабом огне до готовности; вынуть

рыбу из бульона, отделить от кожи и костей, бульон процедить и охладить. Огурцы, яйца и рыбу мелко нарезать, а измельченный зеленый лук положить в суповницу, растолочь, добавить сметану или майонез, влить немного рыбного бульона, размешать, добавить остальной бульон и опустить приготовленные продукты, горошек и укроп. Суп надо подавать сразу, иначе продукты размокнут и суп будет невкусным.

Уха морская

Рыба морская разная – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 4–5 шт., картофель – 6–7 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, мука – 1 ст. ложка, хлеб – 200 г, петрушка, лист лавровый, укроп, чеснок, перец, соль.

В обжаренный в сотейнике на растительном масле лук положить мелко нарезанные помидоры и 2–3 ст. ложки смеси из укропа, петрушки, лаврового листа, чеснока, перца, после чего добавить нарезанный дольками картофель, на него положить очищенную рыбу. После некоторой выдержки налить в кастрюлю кипяток (из расчета 1 стакан на порцию плюс полстакана на уварку). Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения и кипятить на слабом огне около получаса. Вынуть рыбу, добавить в бульон немного обжаренной на растительном масле муки. Ломтики хлеба обжарить, натереть чесноком. Положить хлеб в блюдо и залить бульоном из кастрюли.

Рыбу выложить на тарелку, вокруг нее – половину порции картофеля. Овощи растолочь и добавить в бульон.

Рыбный суп по-гречески

Окунь морской окунь или другая морская рыба – 1 1/2 кг, лук репчатый – 1–2 шт., зелень суповая – 1 пучок, сливки – 6 ст. ложек, маргарин – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, помидоры – 2 шт. или томат-пюре –

2 ст. ложки, лист лавровый — 2—3 шт., чеснок — 1/2 зубчика, перец черный — 5—6 горошин, перец, соль.

У очищенной рыбы отрезать голову, снять кожу, удалить хребет и разрезать на части. В 2 л воды варить около получаса рыбные отходы с луком, зеленью, горошинами перца и лавровым листом, после чего процедить сваренный бульон, положить в него подготовленные куски рыбы и варить при легком кипении на слабом огне до готовности рыбы. На глубокой сковороде растопить маргарин, всыпать муку и влить немного бульона, приготовленную заправку вылить в бульон, добавить томат-пюре или помидоры, толченый чеснок и сливки, посолить и поперчить. Положить в готовый бульон отваренные куски рыбы, еще раз довести до кипения и, сняв с огня, несколько минут настаивать под крышкой.

Суп из угря

Угорь свежий — 1 кг, кости — 1 кг, мясо копченое — 250 г, зелень для супа — 4 пучка, чернослив сушеный — 1 1/3 стакана, горошек зеленый свежий — 3/4 стакана, сахар — 3/4 ч. ложки, зелень укропа рубленая — 1 1/2 стакана, перец, соль.

Сварить залитые 2 3/4 л воды кости и копченое мясо, готовый бульон процедить через сито. Зелень положить в бульон, затем добавить зеленый горошек и предварительно замоченный чернослив. Минут через 10—12 добавить обработанные куски угря, суп посолить, поперчить, положить сахар и посыпать зеленью укропа. Готовый суп сразу подавать на стол.

Уха со смальцем и картофелем

Рыба морская — 1 кг, вода — 2 1/2 л, лук репчатый — 2 шт., смалец — 4 ст. ложки, картофель — 7—8 шт., помидоры — 8 шт., орех мускатный — 2 шт., тимьян — 2—3 веточки, перец черный, соль.

У очищенной и промытой рыбы отрезать голову и плавники, разрезать рыбу вдоль и вытащить хребет. Рыбные отходы залить подсоленной водой и варить полчаса, после чего отвар процедить. Колечки лука обжарить со смальцем, добавить очищенный и нарезанный дольками картофель, мелко нарезанные помидоры без кожицы и семян, натертые на терке мускатные орехи, тимьян, посолить, поперчить, залить рыбным отваром и варить полчаса; положить рыбу, нарезанную кубиками и варить до мягкости (если отвара мало, долить воды). Перед тем, как снять суп с огня, заправить его мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, поварить несколько минут и добавить сметану. Подавать готовую уху с мелко нарезанными гренками.

Суп рыбный с галушками

Филе рыбное — 1 кг, корень петрушки — 1 шт., морковь и лук репчатый — по 2 шт., жир — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, гвоздика, орех мускатный, лист лавровый, перец, соль.

В сваренном из овощей, рыбных отходов и приправ бульоне отварить филе рыбы, бульон процедить и добавить заправку. Из отваренного филе рыбы приготовить галушки, положить их в тарелки, разлить суп. В рыбный суп кроме сметаны можно положить взбитые желтки.

Рыбный суп с помидорами

Рыба морская — 1 1/2 кг, лук репчатый — 1–2 шт., мука и маргарин — по 3 ст. ложки, чеснок — 1–2 зубчика, помидоры — 3 шт. или томат-паста — 3 ст. ложка, сливки — 3/4 стакана, зелень для супа — 2 пучка, лист лавровый — 4–5 шт., перец черный — 8–10 горошин, перец молотый, соль.

У очищенной рыбы удалить голову, кожу, хребет и разрезать на куски. В 2 1/2 л воды положить рыбные

отходы, добавить лук, зелень, пряности и варить примерно полчаса, процедить бульон, положить в него подготовленные куски рыбы и варить на слабом огне до готовности рыбы. В растопленный на сковороде маргарин всыпать муку и влить немного бульона. Полученной смесью заправить бульон, добавить томат-пасту или помидоры, толченый чеснок и сливки, посолить и поперчить. В готовый бульон положить отваренные куски рыбы, суп еще раз довести до кипения, снять с огня, и настаивать под крышкой 5–7 минут.

Похлебка рыбная

Рыбное филе – 3/4 кг, корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 3–4 шт., морковь и корень сельдерея – по 1–2 шт., масло сливочное или растительное – 100 г, мука – 1 ч. ложка, сок томатный – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., сок одного лимона, соль.

Залить водой очищенные и нарезанные морковь, сельдерей, петрушку, лук и варить до готовности, затем бульон процедить, лук выбросить, а коренья протереть через сито и положить обратно в бульон. В другом сотейнике поджарить муку на масле до золотистого цвета, влить бульон с протертыми кореньями, посолить и положить рыбу целым куском, варить до готовности, после чего влить томатный сок, поварить еще несколько минут, снять с огня и сразу заправить яйцом и лимонным соком.

Рыбный суп с помидорами

Рыба (сом, щука, карп,) – 2 кг, несколько мелких рыбешек (окунь и пр.), сладкий перец – 2–3 стручка, помидоры – 4–5 шт., лук репчатый крупный – 1–2 шт., красный перец – 1/2 ч. ложки, соль.

Тщательно почищенную и разрезанную на куски в три см толщиной рыбу натереть солью. Рыбные отходы и рыбную мелочь разварить вместе с луком в 2 л

полсоленной воды, довести до кипения и добавить красный перец. Когда лук разварится, бульон процедить через сито и залить им куски рыбы, туда же положить стручковый перец, можно добавить молоки и икру. Суп варить 20–25 минут, не помешивая, а только слегка встряхивая кастрюлю, чтобы рыба не развалилась.

Чорба из карпа с рисом

Рыба – 1 кг, борщ – 1 1/2 л, рис – 1/3 стакана, морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1–2 шт., вода – 3 л, зелень петрушки, укропа и лука зеленого рубленая – 3–4 ст. ложки, соль.

Приготовление борща см. в рецепте „Чорба по-деревенски".

Залить водой нарезанные морковь, петрушку, лук и поставить варить, положить перебранный и промытый рис. Когда овощи будут почти готовы, положить в кастрюлю куски обработанной рыбы (можно лучшие куски рыбы использовать на второе блюдо, а в чорбу положить голову и куски от хвоста) и варить на среднем огне, снимая пену, затем посолить. Когда чорба будет почти готова, влить отдельно вскипяченный и процеженный борщ, положить мелко нарубленную зелень, вскипятить.

Рыбный суп с грибами

Рыба (лещ, карп, карась) – 1 кг, грибы свежие – 100 г, корень сельдерея – 3 шт., морковь, корень петрушки и лук репчатый – по 1–2 шт., перец сладкий – 2 стручка, жир и масло сливочное – по 1 1/2 ст. ложки, мука – 1 1/2 ст. ложки, сметана – 1 1/3 стакана, уксус – 2 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 2 ст. ложки, лист лавровый, перец, соль.

У очищенной рыбы отрезать голову, вынуть кости, срезать филе, порезать на куски и посолить. Куски

рыбы, голову и хребет залить водой, добавить уксус, лавровый лист, перец и варить до готовности, после чего куски рыбы аккуратно вынуть из бульона и выложить на тарелку. К подрумяненному на жире сахару добавить нашинкованный лук и муку, поджарить, развести остывшим бульоном, добавить сладкий перец. Порезанные узкими полосочками овощи и грибы потушить на масле, положить в суп, варить до готовности. Перед подачей на стол положить в суп вареную рыбу, довести до кипения, снять с огня, заправить подсоленной сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Буйабесс

Рыба разных сортов — 1 1/2 кг, помидоры и лук репчатый — по 2 шт., хлеб — 150 г, масло растительное — 1/2 стакана, вино белое выдержанное — 2 ст. ложки, лук зеленый — несколько перьев, тимьян, петрушка, лавровый лист, чеснок, корочка апельсина, перец, соль.

Подготовленную рыбу вымыть, порезать на куски, по возможности удалить кости. Крупные кольца репчатого лука обжарить в растительном масле с порезанными дольками помидорами, добавить зеленый лук, пряности и немного потушить, после чего положить головы, плавники и хвосты крупной рыбы, а также рыбу с плотным мясом (палтус, угорь), посолить и залить водой, чтобы все было покрыто водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения и варить несколько минут, затем положить остальную рыбу и варить около 10 минут. Снять суп с огня, влить вино, поперчить и варить на слабом огне 5—6 минут. В процеженный бульон положить поджаренные ломтики хлеба и разлить по тарелкам, рыбу подавать отдельно на подогретом блюде. Готовый суп посыпать зеленью петрушки.

Супы на овощных бульонах

Овощной отвар

Морковь и репа — по 1 шт., лук-порей, лук репчатый, корень петрушки или пастернака, корень сельдерея — по 1/2 шт., брюссельская или цветная капуста (чем разнообразнее набор овощей, тем вкуснее отвар), вода — 3 1/2 л, соль.

Залить кипятком очищенные и промытые овощи, посолить и на сильном огне довести до кипения, после чего варить 40—45 минут. Когда овощи будут готовы, снять отвар с огня, настаивать четверть часа и процедить. Овощи можно использовать для приготовления вторых блюд или гарниров к рыбе и мясу, а отвар — для приготовления супов.

Овощной отвар будет намного вкуснее, если в него добавить свежие шампиньоны или белые грибы, для этого их надо хорошо очистить, промыть, мелко нарезать и припустить в небольшом количестве подсоленной воды; полученный грибной отвар вместе с грибами надо влить в овощной отвар.

Бульон овощной

Морковь, корни сельдерея и петрушки, лук репчатый — 1 шт., капуста, вода — 1 3/4 л, жир — 1 ст. ложка, соль.

Овощи тщательно промыть, разрезать на части, залить горячей водой, прибавить жир, посолить, варить в закрытой посуде до готовности овощей.

Овощи из бульона можно использовать для супа, соуса, как гарнир ко вторым блюдам.

Овощной суп

Капуста цветная — 1/2 кг, морковь — 2—3 шт., горошек зеленый — 200 г, лук репчатый или лук-порей — 2

1 шт., корни петрушки и сельдерея — по 1/2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, желтки — 2 шт., сливки — 3 ст. ложки, вода — 2 л, зелень петрушки или укропа, соль.

В кипящую воду опустить нарезанную морковь, разделенную на кочешки цветную капусту, зеленый горошек, нарезанные соломкой петрушку и сельдерей и обжаренный на масле лук и отварить до готовности; добавить взбитый со сливками яичный желток. Перед подачей на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Щи кислые

Капуста квашеная — 1/2 кг, морковь, лук репчатый — по 1 шт., корень петрушки — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, хлопья овсяные — 2—3 ст. ложки, вода — 2 л, сметана для заправки, лук зеленый, соль.

Сварить до полуготовности квашеную капусту, добавить овсяные хлопья, нарезанные соломкой и обжаренные на масле или на маргарине лук, морковь и петрушку, посолить, довести до кипения и кипятить 15–20 минут на слабом огне. Готовый суп заправить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком.

Овощной суп с грибами

Бульон овощной — 3 л, грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, мука пшеничная — 1 ст. ложка, желтки сырые — 1 шт., зелень петрушки рубленая — 1 ст. ложка, перец, соль.

Свежие грибы нарезать ломтиками. Чтобы они не потемнели, опустить на 5 минут в воду, слегка подкисленную уксусом. Грибы припустить, процедить, дать им хорошо стечь и тушить с маслом и мелко нарубленной зеленью петрушки. Посолить, посыпать перцем. Поджарить муку на сливочном масле и развести холодным овощным бульоном. Влить приготовленный

процеженный овощной бульон, положить грибы и дать им еще покипеть. Перед подачей заправить суп желтком.

Суп картофельный со сметаной

Картофель — 8–10 шт., сметана — 1/2 стакана, грибы сушеные — 1 ст. ложка, морковь, корень петрушки и лук репчатый — по 1 шт., вода — 2–1 1/2 л, жир и мука — по 1 ст. ложке, зелень укропа и петрушки рубленая — 1 ст. ложка, соль.

Промытые грибы вымачивать в течение одного-двух часов, еще раз промыть. В процеженном бульоне из грибов и овощей сварить картофель, добавить пассерованную муку, сметану, зелень петрушки и укропа, положить нарезанные грибы и овощи.

Суп по-софийски

Картофель — 8–10 шт., лук репчатый и морковь — по 1–2 шт., корень сельдерея — 2 шт., шпик — 100 г, мука — 1 ст. ложка, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, чеснок, перец, соль.

Поджарить нарезанный кубиками шпик, выбрать шкварки, положить в жир нашинкованный лук, слегка поджарить, посыпать мукой и приготовить заправку золотистого цвета. Натертые на крупной терке сельдерей и морковь и нарезанный крупными дольками картофель залить 2 1/2 л воды и сварить до мягкости. Заправку развести остуженным бульоном, довести до кипения, положить в суп и варить еще четверть часа, после чего добавить шкварки, растертый с солью чеснок, посолить и поперчить. При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

Овощной суп с окороком

Лук репчатый — 3 шт. или лук зеленый молодой — 3 пучка, капуста белокочанная или другие овощи (шпинат

горошек зеленый и т.д.) – 1/2 кг, помидоры – 3–4 шт., чеснок – 1–2 зубчика, окорок – 200 г, хлеб черный черствый – 5 ломтиков, маргарин или масло растительное – 2 ст. ложки, перец, соль.

Обжарить в растительном масле мелко нарубленные лук и чеснок, добавить помидоры и недолго потушить, после чего перемешать с мелко нарезанной капустой, влить немного воды, посолить, поперчить и отварить. Нарезанный кубиками окорок слегка обжарить и добавить к овощам. Подрумяненные на огне ломтики хлеба залить супом.

Суп гороховый с вермишелью

Горох – 1 стакан, вермишель – 2/3 стакана, картофель – 8–10 шт., масло топленое – 2–3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., томат-паста и мука – по 1 1/2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа рубленая – 3 ст. ложки, чеснок – 3–4 зубчика, вода, специи, соль.

Перебранный целый горох залить водой и варить до готовности, после чего положить очищенный и порезанный дольками картофель, а после закипания – вермишель, пассерованный с томатом лук и варить до готовности. При подаче на стол заправить суп толченым чесноком и посыпать зеленью.

Суп гороховый по-степному

Горох – 1 1/3 стакана, лук – 2–3 шт., сметана – 1/3 стакана, масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, сок томатный – 1 стакан, вода, перец, соль.

Нашинкованный лук спассеровать в масле до золотистого цвета, залить холодной водой, положить горох и варить, после чего лук и горох протереть через сито, положить в воду, влить томатный сок, посолить, поперчить и поварить 10 минут из слабом огне. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Суп из крапивы с рисом

Крапива – 1 кг, рис – 1/3 стакана, лук зеленый – 100 г, жир – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, молоко кислое, чеснок, зелень петрушки, перец, соль.

Мелко нарезанный зеленый лук поджарить в сотейнике на жире, добавить муку, слегка поджарить, после чего залить водой, положить рис и варить под крышкой. Перед окончанием варки посолить, поперчить, положить порезанную молодую крапиву. При подаче на стол посыпать готовый суп мелко нарезанной зеленью петрушки, заправить кислым молоком и растертым чесноком.

Суп „Вторник"

Рис – 1/2 стакана, морковь – 2 шт., репа – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, молоко – 1 3/4 стакана, перец, соль.

Лук, пастернак, репу мелко нарезать и спассеровать в масле, после чего положить овощи в бульон, добавить рис и варить до готовности. В конце варки положить специи, влить горячее молоко и тщательно перемешать.

Суп из соленых огурцов

Огурцы соленые – 4–5 шт., морковь и лук репчатый – по 2–3 шт., корень петрушки – 1 шт., молоко – 1 стакан, жир и мука – по 1 1/2 ст. ложки, рассол огуречный – 2/3 стакана, желтки – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, вода, соль.

В процеженный бульон из овощей влить разведенную в молоке заправку, положить натертые на крупной терке огурцы и довести до кипения. Растертые с маслом желтки развести горячим бульоном, тщательно перемешать, вылить в суп, влить огуречный рассол, посолить. Готовый суп подавать с гренками.

Суп овощной с сыром

Морковь – 5 шт., лук репчатый – 3 шт., черешки сельдерея – 3 шт., мука – 2 1/2 ст. ложки, сыр чеддер твердый – 150 г, масло сливочное – 2 1/2 ст. ложки, молоко – 1 1/3 стакана, вода, перец черный молотый, соль.

Нарезанные овощи залить водой, посолить и варить на слабом огне около получаса. Растереть в однородную массу молоко и муку и непрерывно помешивая, добавить эту массу в бульон, вскипятить и на слабом огне варить несколько минут, затем снять с огня, добавить сыр и масло и размешивать суп до полного их растворения. Перед подачей на стол суп поперчить и посолить.

Суп овощной с фасолью и макаронами

Фасоль белая и горошек зеленый – по 1 1/3 стакана, картофель – 4–5 шт., лук репчатый – 2–3 шт., помидоры и корень сельдерея и морковь – по 3–4 шт., макароны – 150 г, масло растительное – 4 ст. ложки, сыр твердый – 250 г, вода, эстрагон, перец, соль.

Предварительно замоченную фасоль, картофель, помидоры, горошек, морковь, сельдерей нарезать, посолить, залить водой, вскипятить и варить около часа на слабом огне; на растительном масле поджарить лук. За 15–20 минут до окончания варки положить в суп половину сыра, обжаренный лук, вареные макароны, растительное масло, зелень эстрагона, посолить, поперчить. К супу отдельно подать тертый сыр.

Суп из сельдерея с сыром

Корни сельдерея – 300 г, лук репчатый – 1–2 шт., желток – 1 шт., мука – 3 ст. ложки, масло сливочное или маргарин – 2 1/2 ст. ложки, сметана – 2/3 стакана, сыр тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный, соль.

Очищенный и натертый на крупной терке сельдерей и мелко нашинкованный лук обжарить на марга-

рите; добавить муку, потушить и залить водой; повторить все 10–15 минут и снять с огня. Приготовить смесь из желтка и сметаны с небольшим количеством воды и добавить в суп. Готовый суп посыпать сыром, посолить и заправить лимонным соком.

Суп картофельный с чечевицей

Картофель – 7–8 шт., чечевица – 1 1/3 стакана, корни сельдерея и петрушки – по 3 шт., лук репчатый – 3–4 шт., масло – 2 ст. ложки, чеснок, перец черный, соль.

Залить водой нарезанные кусочками картофель, корни сельдерея и петрушки, промытую чечевицу, кольца лука и варить 2–2 1/2 часа, после чего процедить, осадок протереть через сито. Долить в полученное пюре столько отвара, чтобы получился суп нужной консистенции, посолить, положить масло. Готовый суп подавать с гренками.

Суп овощной с вермишелью и сыром

Вермишель – 1/2 стакана, сыр тертый – 3 ст. ложки, корень петрушки и лук репчатый – по 1 шт., масло сливочное – 2 1/2 ст. ложки, шафран, перец красный и черный, соль.

Кружочки очищенных помидоров, кольца репчатого лука и нашинкованный корень петрушки спассеровать в сливочном масле, добавить настой шафрана, варенную вермишель и обжаривать 2–3 минуты, после чего залить водой и вскипятить, посолить, посыпать красным и черным перцем. Готовый суп перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Чорба из картофеля и свеклы

Картофель – 5–6 шт., свекла – 1/2 кг, лук репчатый и морковь – по 1–2 шт., сметана – 1/3–1/2 стакана, желтки – 2 шт., вода – 2 1/2 л, борщ – 1 л, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Нарезанную тонкой соломкой свеклу, мелко порубленный лук и очищенную целую морковь залить водой и поставить варить. Когда свекла будет почти готова, посолить, положить нарезанный тонкими дольками картофель и зелень и довести до готовности, после чего влить вскипяченный и процеженный борщ и еще раз вскипятить.

Для того чтобы чорба была красивого красного цвета, нужно готовую чорбу снять с огня и немного остудить; натереть на терке сырую свеклу и опустить в дуршлаге в чорбу, чтобы тертую свеклу хорошо покрыла жидкость и выдержать четверть часа, пока тертая свекла не побелеет, а чорба не подкрасится. Вынуть дуршлаг, довести до кипения и подавать чорбу, заправив ее взбитым желтком со сметаной.

Приготовление борща см. в рецепте „Чорба по-деревенски"

Чорба из кабачков с рисом

Кабачки — 1 кг, жир и мука — по 2 ст. ложки, рис — 1/2 стакана, перец красный — 1 стручок, яйца — 1–2 шт., простокваша — 2/3 стакана, зелень петрушки и укропа рубленая и лук зеленый рубленый — по 2 ст. ложки, соль.

Вымытые и очищенные кабачки без семян мелко нарезать и спассеровать с нарезанным зеленым луком, мукой и красным молотым перцем, после чего залить солой и вскипятить, положить перебранный и промытый в проточной воде рис и варить до готовности. Готовый суп посолить, заправить взбитой смесью яиц и простокваши. При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Чорба грибная

Грибы свежие — 3/4 кг, корень петрушки, лук репчатый и морковь — по 1–2 шт., масло растительное и мука —

по 2 ст. ложки, борщ – 1 1/2 л, вода – 2 1/2 л, зелень ук-
ропа, соль.

Очищенные, вымытые и нарезанные морковь и пе-
трушку, очищенный нашинкованный лук, вымыту
зелень укропа залить водой и поставить варить. Поре-
занные на тонкие пластинки грибы положить в кас-
рюлю, в которой варились коренья и варить до гото-
ности, после чего влить вскипяченный борщ, посо-
лить, покипятить на слабом огне, добавить заправку,
смешанную с очищенным и мелко нарезанным луком
поджаренным на растительном масле, еще раз дове-
ти до кипения и подавать на стол.

Картофельный суп с тмином

Картофель – 12–15 шт., лук репчатый – 1 шт., мас
сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укроп
рубленая, тмин, соль.

Сварить до готовности в соленой воде нарезанны
кубиками картофель и измельченный лук, после чег
примерно 1/3 картофеля вынуть и размять. Взбитую со
сливочным маслом картофельную массу положить в
суп, добавить тминный отвар или разогретый тмин
довести до кипения. Готовый суп посыпать нарезан-
ной зеленью петрушки или укропа.

Картофельный суп с луком-пореем

Картофель – 12–15 шт., лук-порей – 150–200 г, масл
сливочное или маргарин – 3 ст. ложки, мука –
1 ст. ложка, сметана для заправки, зелень петруш-
или укропа, соль.

Отварить до полуготовности нарезанные картофе
и лук; муку спассеровать на масле или на маргарин
развести водой, добавить в суп, довести до кипения
на слабом огне кипятить 5–10 минут. При подаче
стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанн
зеленью петрушки или укропа.

Картофельный суп с зеленым горошком

Картофель — 10—12 шт., горошек зеленый — 200—250 г, морковь, лук репчатый и корень петрушки — по 1 шт., масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., сливки — 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, соль.

Отварить в воде до готовности зеленый горошек, нарезанный брусочками картофель и обжаренные на масле или маргарине лук, морковь и петрушку. В готовый суп добавить яйцо или яичный желток, взбитый со сливками и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из овсяной крупы с черносливом

Крупа овсяная — 1 1/2 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, чернослив — 80—100 г, соль.

Залить горячей водой хорошо промытую овсяную крупу и поставить варить, постоянно снимая пену; когда крупа совершенно размягчится, а отвар загустеет, протереть все через сито, посолить и заправить сливочным маслом. Отваренный в небольшом количестве воды чернослив выложить в тарелки и залить горячим овсяным отваром.

Суп из стручковой фасоли

Фасоль стручковая — 3/4 кг, морковь, лук репчатый, корни петрушки и сельдерея — по 1 шт., мука — 2 ст. ложки, молоко — 1 1/2 стакана, сметана — 3/4 стакана, желтки — 4 шт., соль.

Очищенную от жилок и нарезанную полосками длиной 1 см фасоль отварить в подсоленной воде; лук, морковь, петрушку и сельдерей сварить до мягкости, в процеженный овощной отвар положить фасоль. Муку разбавить молоком и заправить ею суп, довести до кипения, добавить сметану с желтками и прогреть суп, не доводя до кипения, чтобы не свернулись желтки. Подать суп сразу.

Суп из фасоли

Фасоль – 2 стакана, морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1 шт., томат-пюре – 2 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, лист лавровый, соль.

Замоченную в течение 3–4 часов фасоль поставить варить; слегка поджаренные на масле нарезанные коренья, лук и томат-пюре положить в суп через 45–50 минут после начала варки, добавить лавровый лист, соль и варить до готовности фасоли. Такой суп можно сварить и с картофелем. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп овощной на кукурузном или подсолнечном масле

Картофель – 8–10 шт., морковь, корни петрушки и сельдерея – по 2 шт., кабачки – 500–600 г, стручки зеленого горошка и фасоли – по 100 г, капуста цветная – 1 кочан (небольшой), помидоры – 4–5 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, сметана – 1 стакан, соль.

Разделенную на отдельные кочешки цветную капусту, вынутый из стручков зеленый горошек, нарезанные кусочками стручки фасоли, нарезанные ломтиками картофель, морковь, корни петрушки и сельдерея, очищенный от кожицы и семян нарезанный кабачок опустить в кипящую подсоленную воду в следующей очередности: стручки фасоли и зеленый горошек, затем коренья, картофель и цветную капусту и последними кабачки.

Обжаренную в растительном масле до светло-золотистого цвета муку разбавить отваром и влить, осторожно помешивая, в суп. Варить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. За 5–10 минут до окончания варки добавить соль и нарезанные помидоры без к-

жицы; вместо свежих помидоров можно взять консервированные, горошек и фасоль также можно заменить консервированными, тогда их надо класть в суп вместе с помидорами в самом конце варки. Готовый суп заправить сметаной.

Суп из брюквы

Брюква – 3–4 шт., картофель – 8–10 шт., морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Слегка поджаренные на масле нарезанные лук, морковь и корень петрушки и нарезанную соломкой брюкву залить кипятком, посолить и довести до кипения; добавить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Жур с колбасой

Корни петрушки, сельдерея и лук репчатый – по 2 шт., морковь – 3–4 шт., колбаса крестьянская – 200–250 г, жур –2–3 стакана, мука – 3–4 ст. ложки, картофель – 1 кг, вода – 2 1/2 л, жир, чеснок, соль.

Из подготовленных овощей сварить бульон, влить в него приготовленный жур, заправить мукой, довести до кипения и посолить; положить в готовый бульон нарезанную колбасу и растертый с солью чеснок. Подавать суп с отварным картофелем, сбрызнутым растопленным жиром.

Для квашения жура стакан муки размешать с тремя стаканами воды, влить в стеклянную или глиняную посуду и поставить в теплое место. Закисший жур имеет кисловатый вкус и приятный запах.

Картофельная похлебка с окороком

Картофель – 8–10 шт., морковь – 2–3 шт., корень петрушки и лук репчатый – по 2 шт., укроп рубленый –

2 ст. ложки, окорок свиной — 200 г, жир — 2 ст. ложки, перец, соль.

Очищенные и порезанные картофель, морковь, корень петрушки и лук залить холодной водой, посолить, довести до кипения и варить около получаса. Нарезанный кубиками окорок поджарить на жире, положить в суп и поварить еще несколько минут. Готовый суп перед подачей на стол посыпать зеленью укропа и перцем.

Суп томатно-перловый

Помидоры — 10—12 шт., масло сливочное — 100 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 1 шт., крупа перловая — 1 стакан, сметана, перец, соль.

Отварить до мягкости в кастрюле с водой зрелые помидоры, протереть через сито, добавить сливочное масло, воду, растертые коренья, несколько горошин перца, отдельно сваренную крупу, соль, сметану и довести до кипения.

Суп картофельный с помидорами

Помидоры — 7—8 шт., морковь — 4 шт., корень петрушки — 3 шт., лук репчатый — 4 шт., картофель — 8—10 шт., масло сливочное — 5 ст. ложек, сметана — 1/2 стакана, желтки — 2 шт., зелень петрушки или укропа, перец, соль.

На слабом огне в течение 20—25 минут варить нарезанный соломкой картофель; очищенные и нарезанные тонкой „лапшой" лук репчатый, корень петрушки и морковь слегка поджарить на сливочном масле с соком свежих помидоров. В слабо кипящий картофель положить поджаренные овощи, добавить нарезанные кружочками помидоры, довести до кипения, посолить и поперчить. Готовый суп заправить сливочным маслом или взбитыми со сметаной желтками. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Картофельный суп с вермишелью

Картофель — 10–12 шт., вермишель или лапша — 3/4 стакана, яйца — 1 шт., сметана — 3/4 стакана, масло сливочное — 2 ч. ложки, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Нарезанный брусочками картофель залить кипящей водой, добавить вермишель, лапшу или мелко наломанные макароны, посолить, поварить около получаса и снять с огня. Горячий суп заправить хорошо взбитой смесью из сметаны и яйца (вместо сметаны можно взять простоквашу или кислое молоко), добавить сливочное масло, поперчить и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп с укропом

Укроп — 1 пучок, мука — 4 ст. ложки, масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, яйца крутые — 6 шт., желтки яичные сырые — 2 шт., сметана — 1 стакан, соль.

Мелко нарубленный укроп смешать с мучной заправкой, развести водой, посолить и несколько минут покипятить; положить в каждую тарелку по 1–2 ст. ложки смеси сметаны с сырыми желтками, по 3–4 кружка крутых яиц и аккуратно помешивая, залить супом, чтобы сырой желток не свернулся.

Суп из кабачков

Кабачки — 3–4 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 5 ст. ложек, мука — 2 ст. ложки, рис — 3/4 стакана, яйца крутые — 2 шт., сметана для заправки, перец, соль.

В мелко нарезанный и обжаренный на растительном масле лук добавить муку, поджарить и залить теплой водой; натертые на терке очищенные кабачки поварить около получаса, затем добавить вареный рис. При подаче на стол заправить суп сметаной, яйцами, посолить и поперчить.

Постные щи

Капуста свежая — 1 кочан (средний), картофель — 5–6 шт., мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Нашинкованную капусту и нарезанный брусочками картофель положить в кипящую воду, посолить; когда овощи сварятся, добавить поджаренную на масле муку, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Овощной бульон

Морковь, лук репчатый — по 2 шт., корни петрушки и сельдерея — по 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки зелень петрушки или укропа, лист лавровый, перец молотый, соль.

На сухой сковороде подпечь до коричневого цвета нарезанные кружочками морковь и лук, опустить их в кипящую воду, добавить корни сельдерея и петрушки, соль, перец, лавровый лист, проварить и процедить. В процеженный бульон добавить масло. При подаче на стол посыпать отвар нарезанной зеленью петрушки или укропа. Овощной отвар можно подать с блинами или с пирожками.

Суп с сыром и овощами

Морковь — 5 шт., лук репчатый — 3 шт., черешки сельдерея — 3 шт., сыр чеддер тертый — 150 г, мука — 3 ст. ложки, молоко — 1 1/3 стакана, масло сливочное — 2–3 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

Порезанную кубиками морковь, нашинкованный лук, мелко порубленные черешки сельдерея залить водой, посолить и варить полчаса на слабом огне. Влить тонкой струйкой молоко в муку, растереть все до однородной пасты. Постоянно помешивая, добавить пасту в суп, вскипятить и на слабом огне варить несколько минут, после чего снять с огня, добавить сыр и масло и размешать до полного их растворения. Готовый суп подавать в подогретых суповых тарелках.

Суп морковный

Морковь — 4—5 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, мука или крупа манная — 2 ст. ложки, сметана — 500 г, яичные желтки — 2 шт., зелень петрушки или укропа, орех мускатный, соль.

В кастрюле с растопленным маслом обжарить натертую на крупной терке морковь, залить горячей водой, добавить нарезанный соломкой картофель и варить до готовности. Пассерованную на сковороде муку или манную крупу, когда остынет, смешать с маслом и положить в суп вместе с мускатным орехом и солью, вскипятить. При подаче на стол заправить суп смесью сметаны с яичными желтками и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Свекольник с яблоками

Свекла — 1 шт. (средняя), картофель — 4—5 шт., масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, морковь, лук репчатый, яблоко — по 1 шт., мука — 2 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, тмин, сахар, соль.

Нарезанный брусочками картофель опустить в кипящую воду, добавить тмин, соль, мелко нарезанный обжаренный лук и натертую на крупной терке морковь. Когда картофель сварится до мягкости, опустить в суп печеную или вареную свеклу, нарезанную соломкой и натертое яблоко; суп довести до кипения. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп картофельный с чесноком

Картофель — 5—6 шт., чеснок — 5—6 зубчиков, масло сливочное — 2 ст. ложки, хлеб белый — 6—8 ломтиков, тмин, соль.

Опустить в кипящую воду нарезанный кубиками картофель и тмин и варить до готовности картофеля, после чего добавить растолченный с солью чеснок. Готовый суп заправить маслом и подать с гренками из белого хлеба.

Суп из свежих огурцов

Огурцы крупные — 4 шт., шпик — 200 г, помидоры — 4 шт., мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 4 ст. ложки, сосиски — 4—5 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

В растопленном в кастрюле шпике потушить мелко нарезанные огурцы без семян, добавить помидоры без кожицы, залить горячей водой; поджаренную на сковороде муку смешать с маслом и положить в готовый суп, проварить, посолить, добавить мелко нарезанные сосиски. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Крестьянский хлебный суп

Черствые корки хлеба — 250 г, лук репчатый — 1 шт., жир — 3 ст. ложки, яйца — 1—2 шт., зелень петрушки рубленая — 1 ст. ложка, вода — 1 л., перец красный — на кончике ножа, соль.

В разогретом жире обжарить лук, петрушку и порезанные на кусочки хлебные корки, залить водой, посолить и поперчить. Приготовить смесь из $^1/_2$ стакана воды и яиц и тщательно перемешать. Полученную смесь влить в кипящий суп.

Тминный суп

Морковь, лук репчатый, корни петрушки и сельдерея — по 1 шт., брюква — 2—3 ломтика, картофель — 3—4 шт., горошек зеленый консервированный — $^3/_4$ стакана, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, тмин — 1 ч. ложка, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Сварить в воде натертые на крупной терке морковь и брюкву, посолить, добавить корни петрушки и сельдерея, сварить до полуготовности, положить нарезанный брусочками картофель и обжаренный в масле лук, варить до готовности. В готовый суп добавить горошек и молотый тмин. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп с рисом и зеленым горошком

Рис – 2 ст. ложки, корни петрушки и сельдерея – по 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 1/2 стакана, сосиски – 5–6 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, соль.

Промытый рис и коренья опустить в горячую воду и варить, пока рис не станет мягким, затем засыпать в суп консервированный зеленый горошек, нарезанные кружками сосиски, вскипятить и добавить соль. При подаче на стол заправить суп маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из фасоли с орехами

Фасоль – 3/4 стакана, лук репчатый – 1 шт., орехи очищенные – 1 стакан, масло сливочное или маргарин – 2 ст. ложки, зелень петрушки, перец молотый, соль.

Заранее замоченную фасоль отварить до полумягкости, добавить обжаренные в масле колечки лука, перец, порубленные орехи, соль и варить до готовности фасоли. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки.

Суп томатный со шпиком

Помидоры – 5–6 шт., шпик – 250 г, морковь – 4 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, сосиски – 5–6 шт., тмин, перец, соль.

Отварить в подсоленной воде аккуратно нарезанные овощи, положить в суп обжаренные шпик и лук, добавить тмин и перец. При подаче на стол в каждую тарелку положить по помидору и предварительно отваренной и нарезанной сосиске, посыпать суп тертым сыром.

Пестрый суп

Овощи (капуста, сельдерей, зеленый горошек) – 3/4 кг, грибы – 200 г, макароны – 100 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, соль.

В кастрюле с растопленным маслом обжарить, помешивая, натертые на крупной терке или мелко нарезанные овощи, добавить немного горячей воды и тушить под крышкой. Мелко нарезанные грибы обжарить в масле, положить вместе с зеленым горошком в кастрюлю с овощами, тушить до мягкости, долить воду и добавить отдельно отваренные в подсоленной воде рис или макароны, посолить суп по вкусу, заправить маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Рассольник с рисом

Картофель — 5—6 шт., рис — 3 ст. ложки, лук репчатый, морковь, корень петрушки или сельдерея — по 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, огурцы соленые 2—3 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана для заправки, соль.

Отварить хорошо промытый рис, обжарить на масле мелко нарезанные морковь, коренья, лук и нарезанный кубиками картофель и положить в кастрюлю с рисом. Когда картофель сварится до полумягкости, опустить в суп очищенные от семян мелко нарезанные огурцы и томат-пюре, посолить и доварить. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Суп из сельдерея

Корни сельдерея — 4—5 шт., мука — 3 ст. ложки, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, желтки — 3 шт., сметана — 6 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, соль.

Натертые на крупной терке корни сельдерея обжарить в масле, добавить муку, еще несколько минут поджарить, опустить в кипящую воду, посолить и варить 15—20 минут. Готовый суп заправить смесью яичных желтков и сметаны и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. К супу подать гренки.

Суп из моркови

Морковь – 8–10 шт., масло сливочное – 4–5 ст. ложек, рис – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, яйца – 3 шт., простокваша – 1 стакан, зелень петрушки, перец, соль.

Мелко нарезанную морковь поджарить в масле и положить ее в горячую воду, посолить и варить до мягкости, засыпать вымытый рис и муку, разведенную холодной водой. Когда суп сварится, заправить его яйцами, взбитыми с простоквашей. При подаче на стол посыпать перцем и нарезанной зеленью петрушки.

Овощной суп с брынзой

Капуста цветная или белокочанная – 500–600 г, лук репчатый – 2 шт., морковь и корень петрушки – по 1 шт., кабачки – 3/4 шт., брынза – 150 г, чеснок – 4–5 зубчиков, зелень петрушки, соль.

Разобранную на кочешки цветную капусту или нашинкованную белокочанную положить в кипящую подсоленную воду, добавить мелко нарезанные кабачок, корень петрушки, лук, морковь и варить на слабом огне. К накрошенной брынзе добавить немного отвара, в котором варятся овощи и хорошо размешать деревянной ложкой. Когда овощи будут готовы, положить в суп брынзу и толченый чеснок, посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Суп картофельный белый

Картофель – 10–12 шт., молоко – 1 1/2 стакана, масло сливочное – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., зелень укропа рубленая, соль.

Нарезанный брусочками картофель положить в подсоленный кипяток и сварить до готовности, отвар слить в другую кастрюлю, а картофель хорошо размять, добавить в него размешанный в молоке сырой желток и залить картофельным отваром; положить немного сливочного масла, посыпать зеленью и подогреть.

Супы-пюре

Для приготовления супов-пюре продукты заливают жидкостью (бульоном, водой, отваром, молоком или смесью молока и воды) и варят до готовности, после чего протирают через сито или прокручивают через мясорубку, в получившееся пюре доливают жидкость, кладут пассерованную пшеничную муку и варят, время от времени помешивая, на слабом огне 5–7 минут, после чего горячий суп заправляют разболтанными в молоке или сливках желтками или яйцами, сливочным маслом, рубленой зеленью петрушки, укропа или зеленого лука; заправленные супы не кипятят. Супы-пюре варят обычно не очень густыми, подают с гренками или различными бутербродами.

Суп-пюре „Огородник"

Кости мясные – 600 г, лук репчатый – 1 шт., картофель – 6–7 шт., кольраби – 2–3 шт., масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, мука – 3 ч. ложки, сметана – 3/4 стакана, зелень петрушки или укропа, специи, соль.

В сваренном из мясных костей с припущенными кореньями и специями бульоне отварить кольраби и картофель, протереть через сито, посолить и смешать с бульоном, заправить поджаренной в масле мукой, несколько раз довести до кипения, посыпать рубленой зеленью. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Овощной суп-пюре с гренками

Овощи – 600 г, сливки – 6 ст. ложек, желтки яичные – 3 шт., масло сливочное – 150 г, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Очищенные и порезанные кубиками овощи (картофель, кабачки, морковь, сельдерей, зеленый горошек) обжарить в сотейнике с жиром, добавить немного воды или бульона и тушить в плотно закрытой посуде до готовности, после чего протереть овощи через сито, снова положить в сотейник, долить жидкости столько, чтобы суп получился густым, поварить, приготовить в супнице смесь сливок с желтками, положить масло, влить горячий суп, тщательно перемешать и посыпать зеленью петрушки или укропа. Готовый суп подавать с пирожками с мясом.

Рыбный суп-пюре

Рыбное филе — 500—600 г, корень сельдерея — 2 шт., молоко и бульон рыбный — по 1 л, масло сливочное — 100 г, мука — 6—7 ст. ложек, сливки — 1 1/2 стакана.

Для киселей: *рыбное филе — 200 г, корень петрушки или сельдерея — 2 шт., хлеб — 2—3 ломтика, корень сельдерея — 2 шт.*

Припущенное с маслом и корнями петрушки или сельдерея рыбное филе пропустить два раза через мясорубку с частой решеткой, добавить рыбный бульон, тщательно размешать и протереть через сито. Протертое рыбное филе смешать с белым соусом, приготовленным на рыбном бульоне, вскипятить, влить оставшийся бульон и заправить суп сливками и маслом. Отдельно приготовить кисели и подать их к супу вместе с гренками.

Картофельный суп-пюре

Картофель — 6 шт., шпинат или щавель — 150 г, зелень сельдерея рубленая — 3 ст. ложки, лук репчатый — 3 шт., сметана — 6 ст. ложек, яйца — 5 шт., мука — 5 ст. ложек, сухари панировочные — 2 ст. ложки, колбаса — 150 г, маргарин — 2 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

В мясном бульоне отварить картофель и лук, после чего протереть их через сито. В смешанный с протертым картофелем бульон добавить нарезанный щавель или шпинат и рубленую зелень сельдерея, поперчить, посолить и вскипятить. Крутые яйца разрезать пополам, обвалять в муке, смочить сырым яйцом, запанировать в сухарях и обжарить вместе с колбасой. При подаче на стол в тарелки с супом положить по кусочку жареной колбасы, половинке крутого яйца и заправить сметаной.

Овощной суп-пюре с плавленым сыром

Сыр плавленый „С луком для супа" – 300 г, морковь – 6 шт., капуста белокочанная – 400 г, картофель – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 6 ст. ложек.

Отваренные овощи протереть через сито и смешать с белым соусом. Растворенный в горячей воде плавленый сыр влить в полученное пюре и все время помешивая, вскипятить. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Овощной суп-пюре с перловой крупой

Морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., крупа перловая – 1 стакан, яйца – 2 шт., молоко – 2 стакана, масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, сахар – 3 ч. ложки, соль.

Отварить до готовности перловую крупу и протереть через сито; овощи сварить до готовности в небольшом количестве жидкости, протереть, смешать с крупяным отваром, тщательно перемешать, вскипятить, соединить с льезоном, положить сахар и посолить. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Суп-пюре рисовый с патиссонами

Патиссоны – 1/2 кг, рис – 1 1/2 стакана, молоко – 3 стакана, яйца – 2 шт., масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, сахар, соль.

Очищенные и нарезанные патиссоны припустить в небольшом количестве воды, протереть через сито и тщательно перемешать с протертым рисом и рисовым отваром; вскипятить, добавить льезон, положить сахар и посолить. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Огуречный суп-пюре

Огурцы свежие — 10 шт., молоко — 3 стакана, масло сливочное — 100 г, желтки яичные — 2 шт., бульон — 2 1/4 л, мука — 10 ст. ложек.

Нарезанные кружочками огурцы припустить в сливочном масле в течение четверти часа, соединить с белым соусом и варить полчаса, после чего протереть смесь через сито, вскипятить, добавить льезон и сливочное масло и тщательно перемешать. Нарезанные кубиками для гарнира огурцы припустить в бульоне. В готовый суп при подаче на стол положить припущенные огурцы, отдельно подать гренки.

Суп-пюре из тыквы или патиссонов и цветной капусты

Патиссоны или тыква — 1 кг, капуста цветная — 1/2 кг, отвар овощной — 2 л, сметана — 10 ст. ложек, масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, мука — 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Очищенные от кожицы и семян патиссоны или тыкву мелко порезать и припустить, капусту отварить в небольшом количестве воды, после чего протереть овощи вместе с отваром, соединить с белым соусом, посолить и вскипятить. Готовый суп при подаче на стол заправить сметаной и маслом, посыпать зеленью и подать с гренками.

Картофельный суп-пюре с помидорами

Помидоры — 1 кг, картофель — 10—12 шт., перец сладкий — 4 шт., молоко — 1 1/4 стакана, желтки яичные — 2 шт., масло сливочное — 2 1/2 ст. ложки, соль.

Сварить по отдельности помидоры и картофель, протереть через сито и тщательно перемешать; развести получившуюся смесь отварами картофеля и помидоров, посолить и поварить еще 5–7 минут. В готовый суп положить масло и заправить льезоном. Сладкий перец запечь, очистить от кожицы, порезать узкими полосками и положить в суп перед подачей на стол.

Грибной суп-пюре

Грибы белые свежие или шампиньоны – 1/2 кг, коренья петрушки, морковь, лук репчатый – по 2 шт., яйца – 2 шт., масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, мука – 7–8 ст. ложек, молоко – 2 стакана, соль.

У хорошо промытых и очищенных грибов отрезать шляпки; ножки прокрутить через мясорубку и потушить в масле около получаса. Спассерованные и припущенные коренья протереть через сито вместе с грибами, соединить с белым соусом, посолить, влить бульон или воду и вскипятить. Готовый суп заправить льезоном. Нарезанные тонкими пластинками шляпки потушить до готовности и при подаче на стол положить в суп.

Суп-пюре „Летний“

Бульон готовый – 1 л, капуста цветная – 300 г, спаржа – 300 г, сливки – 3 стакана, орех мускатный – 3/4 шт., соль.

Сильно разваренные в бульоне спаржу и цветную капусту протереть через сито, после чего бульон процедить, овощи положить в бульон и заправить сливками и мускатным орехом, посолить. К готовому супу подать гренки.

Суп-пюре из свеклы

Свекла – 2 кг, масло сливочное или маргарин – 100 г, мука – 3 ст. ложки, сметана для заправки, уксус – 2 ст. ложки, сахар, соль.

Натертую на мелкой терке свеклу положить в кастрюлю, добавить уксус и 8—10 ложек горячей воды, положить масло и тушить под крышкой на слабом огне до мягкости, затем протереть через сито, залить горячей водой, посолить, положить сахар и поставить варить. За 10—15 минут до окончания варки слегка поджарить на масле муку, разбавить ее горячей водой, проварить 10—15 минут, процедить, влить в кипящий суп и довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной

Суп-пюре из салата

Салат зеленый — 1/2 кг, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, мука — 2 ч. ложки, молоко — 3—4 стакана, сливки — 3/4 стакана, соль.

Хорошо промытые в струе проточной воды листья салата опустить на 2—3 минуты в кипяток, откинуть на дуршлаг и провернуть через мясорубку с частой сеткой. В кастрюле с двумя растопленными ложками масла слегка поджарить муку, разбавить горячим молоком, довести до кипения, смешать с салатом и варить около получаса. Положить масло, посолить, добавить еще стакан горячего молока или сливок и хорошо размешать. К супу подать гренки из подсушенного нарезанного кубиками белого хлеба.

Морковный суп-пюре с рисом

Молоко — 2 л, морковь — 12—15 шт., рис — 1 1/4 стакана, масло сливочное — 100 г, желтки — 4 шт., соль.

Слегка обжаренную на сливочном масле мелко нарезанную морковь положить в кастрюлю, добавить хорошо промытый рис, залить водой и варить до мягкости, после чего рис и морковь вместе с отваром протереть через частое сито, залить горячим молоком, положить по вкусу сахар, соль и довести до кипения. Для приготовления яично-молочной смеси надо растереть

желтки, подливая понемногу молоко, влить эту смесь в горячий суп, все время помешивая, заправить сливочным маслом и прогреть на огне, не доводя до кипения, чтобы желтки не свернулись, и сразу подавать на стол. К супу подать гренки из подсушенного нарезанного кубиками белого хлеба.

Суп-пюре из цветной или белокочанной капусты

Капуста цветная — 3 шт. (среднего размера) или капуста белокочанная — 1 шт. (крупная), картофель — 10—12 шт., молоко — 4—5 стаканов, масло сливочное — 6 ст. ложек, соль.

Очищенный картофель, нарезанный соломкой и 3/4 кочешков цветной капусты залить водой, посолить и варить 35—40 минут, затем все протереть через сито и развести горячим молоком; отдельно отварить оставшиеся кочешки цветной капусты.

При подаче на стол заправить суп сливочным маслом и положить в него отваренные кочешки цветной капусты. Подать к супу гренки из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба. Суп-пюре можно приготовить и из белокочанной капусты — в этом случае капусту надо варить около получаса, затем положить картофель, сварить его до мягкости и продолжать варить, как указано выше.

Суп-пюре из зеленого горошка

Горошек консервированный или свежезамороженный — 1/2 кг, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, молоко — 2 1/2 стакана, вода — 1—1 1/2 л, соль.

Протереть через сито отваренный свежезамороженный или консервированный горошек и смешать его с молочным соусом, для приготовления которого надо слегка поджарить муку с маслом, разбавить горячим молоком и проварить 15—20 минут, после чего проце-

дить соус через сито, развести горячей водой и посолить. При подаче на стол заправить суп маслом и положить в каждую тарелку по 3–4 ст. ложки непротертого консервированного или отваренного свежезамороженного горошка. К супу подать гренки из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба.

Суп-пюре из фасоли или гороха

Фасоль или горох – 2 стакана, лук репчатый, морковь – по 1 шт., масло сливочное – 5 ст. ложек, молоко – 2 1/2 стакана, гвоздика – 2–3 шт., соль.

Набухшую после замачивания в холодной воде в течение 2–3 часов фасоль залить водой, добавить разрезанную морковь, луковицу, гвоздику и варить под крышкой на слабом огне до мягкости, после чего вынуть морковь и лук, фасоль вместе с отваром протереть, развести горячим молоком и посолить. При подаче на стол заправить суп маслом; подать гренки из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба. Так же можно сварить суп из гороха (только без гвоздики).

Суп-пюре из свежих помидоров

Мясо для бульона – 3/4 кг, помидоры – 8–10 шт., морковь, лук репчатый – по 1 шт., корень петрушки – 1 ломтик, масло сливочное и мука – по 2 ст. ложки, сметана – 1 стакан, желтки – 3 шт., соль.

Нарезанные помидоры сложить в кастрюлю и тушить под крышкой на слабом огне до мягкости. Мелко нарезанные коренья и лук тушить с маслом под крышкой до золотистого цвета, затем добавить их в помидоры и тушить вместе до тех пор, пока помидоры не станут темно-красного цвета, добавить масло и муку. За 30–40 минут до подачи на стол протереть всю массу через сито, соединить с бульоном и, помешивая, проварить суп до густоты. Заправить суп смесью

желтков со сметаной, не доводя до кипения, чтобы желтки не свернулись.

Суп-пюре из яблок и помидоров

Бульон — 2 1/2 л, яблоки и помидоры — по 6–7 шт., мор-ковь, лук репчатый — по 1 шт., масло сливочное и мука — по 2 ст. ложки, рис — 1/2 стакана или хлеб белый — 1/2 батона, соль.

Слегка обжаренные на масле мелко нарезанные морковь и лук за 2–3 минуты до окончания жарки, размешивая, посыпать мукой. В приготовленный бульон положить обжаренные морковь, лук, очищенные от кожицы и сердцевины нарезанные ломтиками кислые яблоки и разрезанные на четвертушки помидоры, довести до кипения, посолить и варить 30–40 минут, после чего все овощи и яблоки вместе с отваром протереть через сито и вскипятить. Подать на стол с гренками или с рассыпчатым рисом.

Печеночный суп-пюре

Бульон — 2 1/2 л, печень — 300 г, морковь, корень петрушки, лук репчатый — по 1 шт., сливки — 3/4 стакана, желток — 1 шт., хлеб белый для гренок, зелень петрушки или укропа рубленая.

Для соуса: *мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 4 ст. ложки, бульон — 2 стакана, соль.*

На глубокую сковороду в обжаренные с маслом коренья положить печень, закрыть крышкой и потушить, после чего прокрутить через мясорубку, смешать в суповой кастрюле с белым соусом, развести бульоном, довести до кипения и посолить. При подаче на стол положить в суп смесь из сливок, желтка и посыпать зеленью петрушки или укропа. К супу можно подать гренки из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба. Для приготовления белого соуса поджарить муку с четырьмя ст. ложками масла муку развести двумя стаканами бульона и варить около получаса, по-

чего процедить, добавить протертую печень, все перемешать и вскипятить.

Суп-пюре из риса

Рис — 1 стакан, молоко — 2 1/2—3 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, соль.

Промытый в теплой воде рис залить водой, посолить и варить 40—45 минут, после чего рис вместе с отваром протереть через сито и развести горячим молоком, прогреть, при необходимости еще раз посолить и добавить масло. При подаче на стол в каждую тарелку положить по столовой ложке вареного риса. Подать к супу гренки из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба.

Суп-пюре из курицы

Курица — 1 шт., (1 кг), масло — 5 ст. ложек, мука — 3 ст. ложки, яйца — 2 шт., сливки или молоко — 1 стакан, вода — 3 1/2 л, соль.

У сваренной курицы отделить мясо от костей, оставить часть филе для гарнира, а остальное мясо прокрутить 2—3 раза через мясорубку, добавить 3—4 ст. ложки бульона и протереть через сито. Поджаренную с двумя ст. ложками масла муку развести четырьмя стаканами горячего бульона и проварить в течение получаса. В полученный процеженный соус положить куриное пюре, хорошо перемешать и, если суп получается очень густой, разбавить горячим бульоном, довести до кипения, снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и смесью яичных желтков с молоком. При подаче на стол положить в каждую тарелку кусочки куриного филе. Подать к супу гренки из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба.

Похлебка овсяная

Похлебку варить из расчета 2—2 1/2 ст. ложки овсяной муки на порцию. Положить в посуду с кусочком мас-

ла овсяную муку, посолить и залить крутым кипятком, чтобы он покрывал муку, хорошо размешать и оставить на несколько минут, чтобы мука разбухла (не варить). Заправить похлебку сливками или молоком.

Овсяный суп-пюре

Бульон — 1 л, молоко — 1/2 стакана, хлопья овсяные — 2 ст. ложки, сливки — 2 ст. ложки, желтки — 1 шт., масло сливочное — 2 ч. ложки, хлеб — 2 кусочка.

Залитые смесью горячего молока и бульона овсяные хлопья варить, помешивая, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли, 15—20 минут, потом хлопья протереть. Готовый суп заправить сливками, яичным желтком и сливочным маслом, отдельно подать гренки.

Овощной суп-пюре

Бульон говяжий или куриный — 2 л, капуста цветная — 1/2 кг, горошек зеленый — 3/4 стакана, морковь, лук репчатый, корень петрушки — по 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 1 шт., сливки — 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, соль.

Мелко порезанные морковь, лук и петрушку, зеленый горошек и разобранную на кочешки цветную капусту залить небольшим количеством бульона (чтобы были полностью покрыты овощи) и тушить овощи до мягкости. Готовые овощи протереть через сито. К бульону добавить протертые овощи, пассерованную муку, соль и варить на слабом огне 8—10 минут. В готовый суп положить взбитое со сливками яйцо, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Картофельный суп-пюре

Бульон говяжий — 2 л, картофель — 8—10 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый, корень петрушки или сельдерея — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло сливочное —

2 ст. ложки, яйца — 1 шт. сливки или сметана — 1 ст. ложка, зелень петрушки или укропа, соль.

Нарезанные морковь, коренья, лук и картофель отварить в неосветленном мясном бульоне, потом вынуть овощи из бульона и протереть их через сито. В пюре долить бульон, добавить пассерованную муку, соль и варить 8—10 минут, непрерывно помешивая. Горячий суп заправить взбитым со сметаной или сливками яйцом, маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. Подавать с гренками из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба.

Фасолевый суп-пюре

Бульон из говядины или свинины — 2 л, фасоль белая — 1 стакан, морковь, лук репчатый или лук-порей, корень петрушки — по 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана для заправки, зелень петрушки, соль.

Замоченную на 6—8 часов фасоль отварить в бульоне вместе с поджаренными на масле луком, морковью и петрушкой. Готовую фасоль вместе с кореньями протереть через сито, в пюре налить бульон, положить пассерованную муку и варить на медленном огне 8—10 минут. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подать с гренками из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба.

Так же варят гороховый суп-пюре.

Суп-пюре из картофеля и моркови

Бульон или вода — 2 1/2 л, картофель — 5—6 шт., морковь — 3 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сливки — 3/4 стакана, желтки яичные — 2 шт., зелень петрушки или укропа, соль.

Мелко нарезанный картофель и натертую на мелкой терке морковь положить в горячий бульон или во-

ду и варить до готовности, потом протереть через сито, добавить пассерованную муку и проварить. При подаче на стол заправить суп смесью сметаны и сырого желтка, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. К супу подать гренки из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба.

Суп из картофельного крема

Бульон или вода – 2 1/2 л, картофель – 8–10 шт., лук репчатый, морковь, корень петрушки или сельдерея – по 1 шт., масло – 150 г или сливки – 3/4 стакана, яйца – 3 шт., зелень петрушки или укропа, соль.

Нарезанный брусочками картофель, коренья и лук положить в горячий бульон или воду и варить до готовности; часть жидкости отлить, а в гущу положить масло, смесь сливок с желтками, добавить отвар, отдельно взбитые белки, хорошо размешать и прогреть. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа. К супу подать гренки из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба.

Брюквенный суп-пюре

Вода или бульон – 2 1/2 л, брюква небольшая – 1–2 шт., картофель – 5–6 шт., мука и масло сливочное – по 2 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

В горячий бульон или воду положить нарезанную брусочками брюкву, тмин, посолить и варить до полуготовности, после чего положить нарезанный картофель и варить до полного разваривания картофеля, после чего протереть суп через сито, положить пассерованную муку и довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. Подать к супу гренки из нарезанного кубиками подсушенного белого хлеба.

Картофельный суп-пюре со щавелем или шпинатом

Бульон мясной или костный — 3 л, щавель или шпинат — 300 г, картофель — 1 1/4 кг, лук репчатый — 1 шт., зелень сельдерея — 150 г, колбаса — 5 кусков, яйца — 4 шт., мука — 1 1/2 ст. ложки, сухари белые молотые — 2 ст. ложки, смалец или маргарин — 2 ч. ложки, сметана или йогурт — 1/3 л, перец, соль.

Очищенный картофель сварить в мясном бульоне вместе с репчатым луком, затем протереть готовый картофель через сито. Порубленные листья сельдерея и щавель положить в бульон, смешанный с протертым картофелем, посолить, поперчить и кипятить несколько минут на слабом огне. Два крутых яйца разрезать пополам, обвалять в муке, смочить в сыром яйце, запанировать в сухарях и обжарить вместе с кусками колбасы в смальце. Готовый суп заправить сметаной. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить по куску колбасы и по половинке яйца.

Суп-пюре из кукурузы

Вода или бульон — 2 1/2 л, кукуруза консервированная — 600–700 г, крупа манная — 3 ст. ложки, яичные желтки — 3 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана или сливки для заправки, зелень укропа, сахар, соль.

Отваренную в бульоне или воде кукурузу протереть через сито, проварить, добавить манную крупу и варить до загустения, добавив соль и масло. При подаче на стол заправить суп смесью яичных желтков со сметаной или сливками и посыпать нарезанной зеленью укропа.

Суп-пюре с грибами и макаронами

Помидоры — 5–6 шт., макароны — 150 г, трюфели или шампиньоны — 6–7 шт., ветчина — 150 г, сливки —

1/2 стакана, желтки – 3 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, соль.

Припущенные помидоры протереть через сито и соединить с приготовленным на курином бульоне белым соусом. Вареные макароны порезать на кусочки длиной 1/2–1 см. Нарезать тонкими пластинками отваренные грибы и ветчину. Все продукты положить в соус, помешивая, вскипятить. Готовый суп перед подачей на стол заправить сливками, смешанными с растертым яичным желтком и сливочным маслом. Чтобы желтки не свернулись, суп не должен быть очень горячим.

Суп гороховый по-польски

Горох – 1 1/2–2 стакана, грудинка свиная копченая или кость свиная – 250 г, морковь и корень петрушки – по 2 шт., лук репчатый – 1 шт., жир и мука – по 1 ст. ложке, майоран, чеснок, соль.

Подготовленный горох вымыть в проточной воде, замочить на несколько часов в холодной кипяченой воде, после чего сварить в этой же воде. Когда горох разбухнет, посолить. Протертый через сито горох залить процеженным бульоном, сваренным из грудинки с овощами. Очищенный и нашинкованный лук поджарить с мукой до светло-золотистого цвета, развести холодной водой до однородной жидкой массы, положить в суп, довести до кипения; заправить растертым с солью чесноком и майораном и положить нарезанную кубиками грудинку. Готовый суп подавать с гренками.

Суп-пюре из птицы

Мясо птицы – 1/2 кг, морковь – 3 шт., корень петрушки – 2 шт., сметана или сливки – 2/3 стакана, желтки сырые – 2 шт., мука и масло сливочное – по 2 ст. ложки, соль.

Сварить бульон из курицы с овощами, процедить его; мясо отделить от кожи и костей, прокрутить через мясорубку с частой сеткой и положить в бульон, заправить мукой, разведенной в 1/2 стакана холодной воды, довести до кипения, посолить. Заправить суп растертыми со сливками или сметаной желтками. Готовый суп подать с гренками.

Суп-пюре с колбасой

Горох — 1 1/2 стакана, колбаса — 250 г, смалец — 50 г, мука — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2—3 шт., зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки, перец, соль.

Хорошо размоченный горох залить холодной водой и варить до мягкости, затем протереть сквозь сито и соединить с отваром. Добавить нарезанную колбасу и довести до кипения. Суп заправить пассерованными луком и мукой, посолить и варить до готовности. Перед подачей на стол суп заправить черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп-пюре из помидоров

Кости телячьи — 1/2 кг, помидоры — 8—10 шт., лук-порей — 2 стебля, лук репчатый — 2—3 шт., репа — 1 шт., корень сельдерея — 3—4 ломтика, молоко — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 ч. ложки, перец черный — 2 горошины, сок лимонный, зелень, перец, соль.

Порубленные и промытые телячьи кости залить холодной водой и варить около двух часов, после чего добавить кусочки репы, ломтики сельдерея, репчатый лук, посолить и варить еще около часа. Перед окончанием варки положить горошины перца. В готовый процеженный бульон добавить лук-порей, зелень, помидоры и припускать 30—40 минут. После припускания овощи с отваром протереть через сито, снова вскипятить, влить горячее молоко, добавить сахар, ли-

монный сок, посолить и поварить, помешивая, до образования однородной массы.

Суп-пюре из лука-порея

Потроха, крылья, шея 1 курицы, лук-порей – 3 стебля, масло или маргарин – 2 ст. ложки, желтки – 3 шт., сметана – 1/3 стакана, картофель, перец, соль.

Шею, потроха, крылья курицы залить холодной соленой водой и варить, пока не станут мягкими, кости удалить, мясо мелко нарезать. Очищенный лук разрезать глубоко вдоль, очень хорошо вымыть в проточной воде, положить в сотейник с нарезанным картофелем, залить небольшим количеством воды и варить до готовности, доливая, если нужно, воду. Готовый лук и картофель протереть, пюре развести бульоном, положить нарезанное мясо и прокипятить, после чего снять с огня, заправить смесью взбитых желтков и сметаны и маслом, посолить и поперчить.

Суп-пюре из лука

Лук репчатый – 4–5 шт., картофель – 8–10 шт., морковь и репа – по 3 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, сливки или молоко – 1 стакан, масло – 150 г, зелень укропа и петрушки, соль.

Очищенные и нарезанные морковь и репу обжарить и сварить вместе с нарезанным картофелем, протереть через сито и смешать все с нашинкованным и обжаренным луком, добавить масло, сливки или молоко, тертый сыр и варить суп до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп рубленой зеленью.

Суп-пюре овощной на костном бульоне

Кости – 250 г, лук-порей – несколько стеблей, [illegible] зеленый или фасоль – 2/3 стакана, картофель [illegible]

5–6 шт., капуста – 150 г, морковь, корни сельдерея и петрушки – по 2 шт., сметана или сливки – 2/3 стакана, мука – 2 ст. ложки, желтки – 1–2 шт., зелень укропа и петрушки, жир, соль.

Сварить бульон из очищенных и разрубленных костей и нарезанных овощей, после чего кости вынуть, овощи протереть через сито или прокрутить через мясорубку, положить заправку. В смесь желтков со сливками влить 2/3 стакана горячего супа, тщательно перемешать и вылить в суп с протертыми овощами, посолить. Готовый суп подавать с гренками.

Суп-пюре из цветной капусты

Кости мясные – 1/2 кг, капуста цветная – 1 кг, яйца – 1 шт., мука и масло сливочное – по 3 ст. ложки, молоко – 1 3/4 стакана, соль.

Очищенную, промытую и разобранную на мелкие кочешки цветную капусту залить готовым белым соусом и сварить до готовности. Когда капуста станет мягкой, протереть ее через сито вместе с соусом, в котором она варилась, залить бульоном из костей, довести до кипения, заправить льезоном и сливочным маслом.

Суп-пюре из свежих грибов

Грибы – 1 кг, морковь и лук репчатый – по 1 шт., мука – 4 ст. ложки, желтки сырые – 3 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, молоко – 1 1/3 стакана, соль.

Подготовленные свежие грибы прокрутить через мясорубку (несколько шляпок оставить целыми), морковь и лук очистить и порезать. Овощи и грибы положить в сотейник, добавить 2 ст. ложки масла и тушить под крышкой на слабом огне около получаса. Когда морковь станет мягкой, влить немного воды и доварить, после чего протереть через сито.

В кастрюле на масле поджарить муку до золотистого цвета, развести ее горячим молоком, влить бульон с протертыми грибами, еще раз вскипятить и посолить. Готовый суп снять с огня, остудить. Очень хорошо растертые сырые желтки развести охлажденным супом и вылить в суп. Целые шляпки грибов порезать на пластинки и сварить в подсоленной воде. При подаче на стол вареные грибы с отваром перелить в суповую миску и залить их супом. Готовый суп подавать с гренками.

Суп-пюре из свежих помидоров с рисом

Кости мясные и помидоры свежие — по 1 кг, рис — 1/2 стакана, лук-порей — несколько стеблей, мука — 3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, соль.

Очищенный и промытый в проточной воде лук-порей мелко нарезать и спассеровать на масле, добавить мелко нарезанные помидоры и припустить, после чего протереть через сито, заправить белым соусом и варить четверть часа в сваренном из костей бульоне, затем процедить, посолить, заправить сметаной, сливочным маслом и тщательно размешать до образования однородной массы. При подаче на стол в каждую тарелку положить отварной рис.

Суп-пюре помидорный

Помидоры — 1 кг, мука и жир — по 2 ст. ложки, лук репчатый, морковь и корень сельдерея — по 2 шт., сметана — 1 стакан, сахар, соль.

Вымытые и очищенные овощи залить горячей водой, сварить и протереть через сито. Нарезанные дольками помидоры и кольца лука сварить в небольшом количестве воды с жиром и тоже протереть через сито, все положить в процеженный бульон, заправить

мукой, разведенной в $^2/_3$ стакана холодной воды, довести до кипения, положить сметану, сахар, посолить. Готовый суп подавать с гренками.

Суп-пюре помидорный с чесноком

Помидоры – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки или растительное масло – 2 ст. ложки, морковь и корень петрушки – по 1–2 шт., рис – $^3/_4$ стакана, сахар – 2 ч. ложки, бульон мясной – 2 $^1/_2$ л, чеснок, соль.

Вымытые и нарезанные дольками помидоры вместе с нашинкованным и поджаренным луком варить на слабом огне под крышкой; когда помидоры разварятся, положить вымытые и очищенные морковь, петрушку, рис, долить бульон или овощной отвар, посолить, положить сахар, растертый чеснок и варить под крышкой около часа, пока рис не станет кремообразным, после чего протереть все через сито и еще раз вскипятить, помешивая, чтобы не пригорело. Готовый суп подавать с гренками.

Суп-пюре из щавеля или шпината на курином бульоне

Щавель или шпинат – $^3/_4$ кг, бульон куриный – 1 $^1/_4$–1 $^1/_2$ л, сливки 10%-е – 1 $^1/_4$ стакана, мука и масло сливочное – по 3 ст. ложки, лук репчатый – 1–2 шт., лимоны – 1 шт., желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., орех мускатный, соль.

Щавель или шпинат и мелко нарезанный лук отварить в воде, покипятив на слабом огне 8–10 минут, протереть через сито. Растопленное в сотейнике сливочное масло смешать с мукой и солью и все время помешивая тонкой струйкой влить куриный бульон и тщательно размешивать, пока бульон не закипит, после чего положить в бульон протертый щавель и ва-

рить еще минут 10–12 на слабом огне; влить сливки, положить мускатный орех и еще раз вскипятить. Готовый суп подавать на стол с тонкими кружочками лимона и порубленными яичными желтками.

Суп-пюре из моркови

Бульон или вода – 3 л, масло топленое – 1 1/2 ст. ложки, морковь – 6–7 шт., лук репчатый – 1–2 шт., картофель – 7–8 шт., сахар – 2 ч. ложки, масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, петрушка – несколько веточек, соль.

Обработанную морковь нарезать тонкими ломтиками, а лук – колечками и потушить с топленым маслом. Когда морковь станет мягкой, посолить, положить сахар, зелень петрушки, порезанный дольками картофель, залить водой, и варить под крышкой на слабом огне около часа, после чего протереть овощи через сито, разбавить бульоном или отваром, хорошо прокипятить. Готовый суп заправить сливочным маслом и подать с гренками.

Суп-пюре с укропом

Морковь – 5–6 шт., корень сельдерея и лук репчатый – по 2 шт., зелень укропа рубленая – 2/3 стакана, мука – 4–5 ст. ложек, бульон – 1 3/4 л, желтки – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сметана – 2/3 стакана, сок лимона – 1 шт., соль.

Натертые на крупной терке морковь и сельдерей и мелко нарезанный лук поджарить на разогретом сливочном масле, добавить муку, влить воду или бульон и варить до готовности овощей. Готовые коренья протереть через сито и положить в бульон; суп заправить смесью растертого желтка со сметаной, добавить в суп сок одного лимона. Готовый суп перед подачей на стол обильно посыпать зеленью укропа.

Суп-пюре из рыбы

Рыба – 1 1/2 кг, морковь – 1–2 шт., корень петрушки, лук репчатый – по 1 шт., картофель – 6–8 шт., лист лавровый – 2–3 шт., перец – 5–6 горошин, соль.

Для пюре: *масло сливочное и мука – по 2 ст. ложки, молоко – 3/4 л, желтки яичные – 1 шт., зелень петрушки или укропа.*

Залить холодной водой подготовленную и нарезанную кусками рыбу, картофель, овощи и поставить варить на слабом огне до мягкости, после чего протереть через сито, удалив рыбные кости, перец и лавровый лист; обжаренную на масле муку смешать с горячим молоком и добавить протертое пюре, посолить и варить еще 15–20 минут. При подаче на стол положить в суп яичный желток, размешать, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа, можно добавить кружочки свежего помидора.

Суп-пюре из патиссонов

Патиссоны – 1/2 кг, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сметана – 1/4 стакана, соль.

Вымытые и очищенные патиссоны без семян порезать на кусочки и тушить со сливочным маслом и мелко нарезанным луком 40–45 минут на слабом огне. Приготовленную заправку развести водой и тщательно перемешать с протертыми через сито патиссонами, налить бульон или отвар от патиссонов, посолить и сварить на слабом огне. Готовый суп перед подачей на стол заправить сметаной.

Суп-пюре из чечевицы

Чечевица – 2 стакана, морковь и лук репчатый – по 1–2 шт., корень сельдерея – 1 шт., макароны – 50 г,

хлеб – 200 г, сыр швейцарский тертый – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, сливки – 1/2 стакана, соль.

Чечевицу промыть в проточной холодной воде и залить водой, положить очищенные лук, морковь, сельдерей и варить до полной готовности чечевицы, посолить. Овощи вынуть, а чечевицу вместе с жидкостью протереть через сито. Готовый суп заправить маслом и сливками, положить вареные и нарезанные кусочками макароны. К супу подать посыпанные сыром и подрумяненные в духовке тонкие гренки.

Супы на грибном отваре

Для варки грибных супов можно использовать свежие, сушеные, соленые грибы. Сушеные грибы тщательно промывают в проточной воде, заливают водой на два-три часа, после чего варят в той же воде 35–40 минут и процеживают отвар; готовые грибы режут соломкой и кладут в суп в конце варки.

Грибной бульон

Грибы сухие – 100 г, вода – 3–3 1/2 л, лук репчатый – 1 шт.

На грибном бульоне можно варить различные супы – прозрачные, заправочные, пюреобразные; прозрачный грибной бульон лучше варить из белых грибов, а заправочные супы – из любых съедобных грибов.

Сухие грибы надо тщательно промыть и вместе с разрезанной на две части луковицей положить в холодную воду и варить при слабом кипении 2–2 1/2 часа; чтобы ускорить варку, грибы предварительно замочить на 3–4 часа в холодной воде, в которой их варят без соли 40–45 минут. Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной кипяченой водой, мелко нарезать и положить в суп, который варят на грибном бульоне.

Картофельный суп с грибами

Картофель – 8–10 шт., лисички свежие или боровики – 1/2 кг, лук репчатый – 1–2 шт., масло сливочное или маргарин – 3 ст. ложки, сметана для заправки, лук зеленый, перец, соль.

Тщательно промытые свежие грибы обсушить на сите, нарезать соломкой и вместе с порубленным репчатым луком обжарить на масле или маргарине, положить в кипяток, добавить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности картофеля. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать рубленым зеленым луком. Вместо свежих грибов можно взять вареные или соленые.

Картофельный суп с сушеными боровиками

Картофель — 6—8 шт., боровики сушеные — 100 г, крупа перловая — 3—4 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, сметана для заправки, перец, соль.

Вымытые и ошпаренные кипятком грибы вымачивать в холодной воде 3—4 часа, потом откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать соломкой; в грибной настой, в котором вымачивались грибы, подлить воды, положить вымытую перловую крупу, нарезанные грибы и варить до размягчения перловой крупы, добавить нарезанный брусочками картофель, обжаренный на масле или маргарине лук, посолить и варить до готовности. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Солянка из свежих грибов или шампиньонов

Грибы белые свежие или шампиньоны — 600 г или грибы белые сухие — 60—70 г, огурцы соленые — 5—6 шт., лук репчатый — 2 шт., маслины — 2/3 стакана, каперы — 1/2 стакана, томат-пюре — 3 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана для заправки, лимон, зелень петрушки или укропа, соль.

Хорошо промытые проточной холодной водой грибы залить в кастрюле горячей водой и варить около одного часа, после чего отвар процедить. Слегка обжаренный на масле нашинкованный репчатый лук (в конце жарки добавить томат-пюре), очищенные от ко-

жицы и нарезанные ломтиками соленые огурцы и отваренные нашинкованные грибы положить в горячий бульон, добавить каперсы, соль и варить при слабом кипении 10–15 минут. Перед подачей на стол заправить солянку сметаной и довести до кипения. В каждую тарелку положить 6–8 маслин, ломтик лимона и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из шампиньонов

Шампиньоны – 3/4 кг, сливки – 1 1/2 стакана, лук репчатый – 1–2 шт., яйца крутые – 3 шт., масло или маргарин – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, бульон, перец, соль.

Очищенные и промытые в проточной воде шампиньоны пропустить через мясорубку и потушить в масле вместе с нашинкованным луком 10–15 минут на слабом огне, добавить муку, влить бульон и положить приправы. В готовый суп положить сливки.

Суп грибной с крупой „Геркулес“

Грибы сухие – 80–100 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея – по 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, крупа „Геркулес“ – 2 стакана, соль.

Из сваренного грибного бульона вынуть грибы, мелко нарезать и вместе с измельченным луком и корнями слегка обжарить на масле, после чего положить в кипящий бульон, посолить и варить 15–20 минут; всыпать крупу „Геркулес“ и довести до готовности.

Борщ на грибном бульоне

Грибы сушеные – 80–100 г, свекла – 4–5 шт. (среднего размера), петрушка, сельдерей, лук репчатый – по 1–2 шт., сметана – 1 стакан, зелень петрушки или укропа рубленая, уксус, сахар, соль.

Отваренную или испеченную свеклу очистить, нарезать брусочками, сбрызнуть уксусом и залить гото-

вым процеженным грибным бульоном; заправить борщ по вкусу солью и сахаром, добавить нарезанную соломкой отваренные грибы, довести до кипения. За 5–10 минут до окончания варки заправить суп сметаной. При подаче на стол посыпать борщ нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из свежих грибов с овощами

Грибы свежие – 500–600 г, кабачки – 400–500 г, картофель – 4–5 шт., морковь, корень петрушки или сельдерея – по 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 3 ст. ложки, помидоры – 3–4 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Хорошо промытые очищенные и нарезанные свежие грибы залить горячей водой и варить 30–40 минут; нарезанные кружочками морковь и коренья слегка обжарить на масле и посыпать рубленым зеленым луком. Нарезанный брусочками картофель и обжаренные коренья положить в кипящий грибной бульон, за 10–15 минут до окончания варки опустить в суп нарезанные кабачки и помидоры, посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп с грибами

Бульон или вода – 2 1/2 л, грибы – 300–350 г, морковь, ... репчатый, корень петрушки – по 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, перец молотый, со...

Мелко нарезанные морковь, корень петрушки, обжаренные в масле свежие или соленые грибы и лук варить в бульоне или в воде; через 15–20 минут после начала варки добавить пассерованную муку, перемешать, проварить, посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп грибной с пирожками

Грибы белые сушеные — 80–100 г, лук репчатый — 3 шт., масло сливочное и мука — по 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, сметана для заправки.

Для теста: мука — 1 1/2 стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, уксус, соль.

Замочить грибы для набухания в воде или в молоке на 8–10 часов; варить со специями и луком до мягкости, после чего бульон слить и загустить мукой, грибы и лук мелко нарезать и добавить сметану.

В просеянную муку добавить взбитые яйца, соль, уксус, воду и замесить тесто (если тесто получится жидким, добавить муку). Раскатанное тесто нарезать квадратами, в середину каждого положить начинку и слепить пирожки в форме треугольников. Смазанные растопленным маслом пирожки положить на противень и выпекать в духовом шкафу. Готовые пирожки подать к грибному бульону, посыпанному нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из лисичек

Лисички — 400 г, картофель — 5–6 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко — 2 стакана, сметана — 4 ст. ложки, ветчина — 150–200 г, лук репчатый — 2 шт., зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Потушенные в масле лисички залить кипятком, положить обжаренный лук, нарезанный брусочками картофель, кусочки ветчины и варить до готовности. Перед подачей на стол влить в суп горячее молоко, положить сметану и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп со шпинатом и грибами

Свинина постная — 500–600 г, грибы — 350–400 г, масло сливочное — 8 ст. ложек, морковь — 2 шт., шпинат — 200 г, яйца — 4 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

В кастрюле с растопленным маслом обжарить нарезанное брусочками мясо, добавить мелко нарезанные грибы, натертую на крупной терке морковь, поджарить, налить кипящий бульон или воду, посолить и варить 25—30 минут, опустить в суп нарезанный шпинат, проварить. При подаче на стол в каждую тарелку положить 2—3 кружочка крутого яйца, сметану и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп грибной холодный

Вода — 2 1/2 л, грибы белые сушеные — 100 г, мясо жареное — 250—300 г, яйца крутые — 2 шт., сметана — 3/4 стакана, огурцы свежие — 2—3 шт., лук зеленый, сахар, соль.

Замоченные грибы отварить в той же воде, отвар слить, а грибы нарезать соломкой. Охлажденным отваром залить следующим образом подготовленные продукты: нарезанные кубиками огурцы, мясо и яйца, растертый с солью до появления сока лук; посолить, добавить по вкусу сахар, заправить сметаной. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью укропа.

Щи с грибами

Свинина свежая или копченая — 500—600 г, грибы сушеные — 6—7 ст. ложек, капуста квашеная — 600—700 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное и мука — по 2 ст. ложки, сметана для заправки, зелень петрушки или укропа.

Хорошо промытое нарезанное порционными кусками мясо варить вместе с грибами; одновременно в отдельной кастрюле тушить в масле капусту и пассерованный лук; когда капуста станет мягкой, добавить в нее муку. Капусту положить в суп, когда грибы и мясо будут готовы. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибной борщ

Свекла – 2–3 шт., капуста – 250–300 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея – по 1 шт., томат-пюре – 2 ст. ложки, сметана для заправки, масло сливочное или маргарин – 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, кислота лимонная или уксус, сахар, соль.

Отварить заранее замоченные грибы; одновременно в отдельной кастрюле тушить с маслом под крышкой натертую на крупной терке свеклу, томат-пюре, периодически подливая воду, чтобы свекла не подгорела. В грибной бульон положить нарезанную соломкой капусту, добавить натертые и обжаренные морковь, лук и корень петрушки и варить до мягкости овощей, после чего положить в суп свеклу и заправить по вкусу солью и кислотой. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп из сушеных боровиков с макаронами

Боровики сушеные – 100 г, макароны – 150 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки – по 1 шт., соус томатный острый и масло сливочное или маргарин – по 2 ст. ложки, сметана для заправки, соль.

Вымытые и ошпаренные кипятком грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, после чего варить 40–45 минут и процедить. Готовые грибы вынуть, нарезать узкими полосками, а в кипящий отвар опустить макароны и обжаренные на масле или маргарине морковь, лук и петрушку и варить до готовности макарон. Добавить грибы, острый томатный соус, довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Грибной суп с перловой крупой

Грибы сушеные – 3/4 стакана, крупа перловая – 5 ст. ложек, картофель – 5–6 шт., морковь и лук реп-

чатый – по 1–2 шт., сливки или сметана – 4 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, лист лавровый, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Замоченные в холодной воде на несколько часов тщательно промытые сухие грибы после набухания еще раз промыть и варить в воде, в которой они набухали, часа полтора. Готовые грибы промыть проточной теплой водой и мелко нарезать, а отстоявшийся бульон процедить. Залитую холодной водой промытую перловую крупу поставить для набухания часа на два, потом отварить до готовности; грибы и крупу залить грибным бульоном, поварить четверть часа, посолить, добавить нарезанный дольками картофель, а за несколько минут до готовности положить перец, лавровый лист, пассерованные морковь и лук. При подаче на стол заправить суп сливками или сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Брюссельский суп из шампиньонов

Шампиньоны – 1/2 кг, масло или маргарин – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, бульон из костей – 1 л, сливки – 1 стакан, яйца крутые – 2 шт., зелень петрушки рубленая – 1 ст. ложка, перец, соль.

Шампиньоны очистить, промыть в проточной воде, прокрутить через мясорубку и потушить в масле вместе с натертым луком в течение 10–15 минут на слабом огне, после чего положить муку, влить бульон и добавить приправы. Готовый суп снять с огня и заправить сливками

Супы холодные

Холодные супы можно готовить на овощных отварах, настоях из свеклы, щавеля, на хлебном квасе или настое ржаного хлеба, кефире, простокваше, пахте, рыбном бульоне, на фруктовых отварах. К холодным супам относятся свекольники, окрошки, борщи холодные, щи зеленые, ботвинья. Кефир или простоквашу тщательно перемешивают и разводят холодной кипяченой водой или овощным отваром (2 части кефира или простокваши на 1 часть воды); в холодные супы кладут жареную, вареную или тушеную говядину, постную свинину, телятину, рыбное филе, крутые яйца, овощи, заправляют сметаной.

Овощная окрошка

Квас хлебный — 2 л, картофель — 3—4 шт., свекла и морковь — по 2 шт., огурцы свежие — 2—3 шт., лук зеленый — 100—150 г, яйца крутые — 4 шт., сметана — 4 ст. ложки, сахар — 2 ч. ложки, горчица готовая, зелень укропа, соль.

Овощи для окрошки подготовить следующим образом: крутые яйца очистить, белки мелко нарубить, а желтки растереть с горчицей; мелко нарезанный зеленый лук размять с солью до появления сока; вареный картофель натереть на терке; свеклу и морковь отварить, остудить и нарезать мелкими кубиками; огурцы мелко порезать. Растертый зеленый лук смешать с желтками, картофелем, сметаной, сахаром, солью, залить квасом и положить морковь и свеклу. При подаче на стол посыпать окрошку нарезанной зеленью укропа.

Окрошка сборная мясная

Квас хлебный – 2 л, продукты мясные (ветчина, отварная говядина, сосиски и др.) – 1/2 кг, картофель вареный – 3–4 шт., огурцы свежие – 4 шт., лук зеленый – 150 г, яйца крутые – 4 шт., сметана – 1 стакан, сахар – 1 ч. ложка, горчица готовая, зелень укропа, соль.

Огурцы, картофель и мясные продукты нарезать мелкими кубиками; зеленый лук растереть с солью до появления сока; яичные белки порубить, а желтки растереть в кастрюле со сметаной, добавив немного горчицы, сахар и соль, хорошо перемешать и залить квасом, после чего положить в кастрюлю подготовленные продукты. При подаче на стол посыпать окрошку нарезанной зеленью укропа.

Лук зеленый с квасом

Лук зеленый – 300–350 г, квас хлебный – 2 л, картофель – 6–7 шт., яйца крутые – 3 шт., сметана – 7–8 ст. ложек, соль.

Очищенный и промытый в проточной воде зеленый лук порубить и перетереть с солью; отварной картофель нарезать дольками, добавить рубленые яйца, перемешать с луком и залить квасом. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Редька с квасом

Редька – 400 г, квас хлебный – 2 л, картофель – 4 шт., яйца крутые – 4 шт., лук зеленый – 150 г, сметана – 7–8 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, соль.

Очищенную, вымытую и натертую на крупной терке редьку перемешать с нарезанным дольками отварным картофелем, нарубленными яйцами и мелко нарезанным луком, залить квасом, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Студень с квасом

Студень готовый — 1/2 кг, сметана — 5–6 ст. ложек, квас хлебный — 1 1/2 л, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Нарезанный ломтиками студень разложить по тарелкам, залить охлажденным квасом, посолить, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Ботвинья с рыбой

Квас хлебный — 2 л, шпинат и щавель — по 1/2 кг, сахар — 2 ч. ложки, огурцы свежие — 4 шт., лук зеленый — 150 г, хрен — 100 г, рыба отварная — 250–300 г, горчица готовая, соль.

Сваренный в отдельной кастрюле шпинат и на сковороде под закрытой крышкой тушеный щавель протереть через сито; получившееся пюре положить в кастрюлю, добавить немного горчицы, соль, сахар и залить квасом, опустить нарезанные кубиками огурцы, мелко нарезанные зеленый лук и укроп; перед подачей на стол в каждую тарелку положить натертый хрен и кусочки отварной рыбы.

Суп холодный

Огурцы свежие мелкие — 3 шт., лук зеленый — 100 г, щавель — 3/4 кг, яйца крутые — 2 шт., сметана — 5–6 ст. ложек, сахар — 3 ч. ложки, зелень укропа рубленая — 2 ст. ложки, перец, соль.

Тщательно промытый в проточной воде щавель отварить в подсоленной воде или нежирном бульоне и остудить. Мелко нарубленные зеленый лук, огурцы, белок и протертый через сито желток положить в суп, добавить сахар, посолить, поперчить. Перед подачей на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью укропа.

Свекольник

1-Й ВАРИАНТ

Свекла – 4–5 шт., картофель – 3–4 шт., огурцы свежие – 2 шт., картофель вареный – 4–5 шт., лук зеленый – 100 г, хрен – 100 г, яйца крутые – 3 шт., сметана – 5 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Очищенную и мелко нарезанную свеклу залить водой, влить 1 ч. ложку уксуса и варить 30–35 минут. Готовый процеженный свекольный отвар остудить и положить в него свеклу, вареный картофель и огурцы, нарезанные кубиками, порубленные яйца и мелко нарезанный зеленый лук, после чего в кастрюлю с супом добавить тертый хрен, соль, сахар и горчицу, заправить сметаной и размешать. При подаче на стол посыпать свекольник нарезанной зеленью петрушки или укропа.

2-Й ВАРИАНТ

Свекла – 4–5 шт., огурцы свежие – 2–3 шт., яйца крутые – 3 шт., кислота лимонная, сметана для заправки, горчица готовая, сахар, соль.

Очищенные огурцы нарезать кубиками, крутые яйца порубить, молодую вареную свеклу очистить и натереть на мелкой терке, зеленый лук растереть с солью до появления сока. Кипяченой водой, подкисленной лимонной кислотой или уксусом залить свеклу, хорошо размешать и положить остальные продукты, добавить по вкусу соль, сахар, для остроты положить немного горчицы, При подаче на стол заправить свекольник сметаной.

Борщ на отваре из сухофруктов

Фрукты сухие – 300 г, свекла – 600 г, картофель – 500 г, огурцы свежие – 3–4 шт., яйца крутые – 3 шт.,

сахар – 2 ч. ложки, сметана – 3/4 стакана, лук зеленый рубленый – 3 ст. ложки, зелень укропа рубленая – 3 ч. ложки, уксус – 1 1/2 ст. ложки, соль.

Вымытую и испеченную в духовке свеклу очистить, мелко порезать, полить уксусом и оставить на 2 1/2–3 часа. Очищенный картофель сварить и нарезать кубиками. Перебранные сухофрукты промыть в проточной воде и сварить; отвары сухих фруктов и картофеля остудить, слить вместе, положить картофель, вареные фрукты, печеную свеклу, кружочки свежих огурцов, лук, зелень, порубленные яйца, сахар, соль При подаче на стол заправить борщ сметаной

Борщ холодный с яблоками

Свекла – 2–3 шт., яблоки – 4–5 шт., огурцы свежие – 4 шт., лук зеленый – 150 г, яйца крутые – 4 шт., сметана – 1 стакан, зелень укропа, уксус, сахар, соль.

Вареную свеклу очистить и натереть на мелкой терке, залить кипятком добавить ломтик черного хлеба и поставить на сутки в прохладное место, затем процедить и заправить по вкусу уксусом, солью и сахаром, положить в него очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками огурцы и яблоки, измельченный зеленый лук и порубленные яйца. При подаче на стол заправить борщ сметаной и посыпать нарезанной зеленью укропа.

Суп-холодец

Квас хлебный – 2 л, свекла с ботвой – 6–8 шт., огурцы свежие – 4 шт., лук зеленый – 150 г, яйца крутые 4 шт., сметана – 4 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки или укропа, соль.

Очищенную от кожицы и ботвы молодую свеклу залить холодной водой (из расчета 2 стакана на порцию) и варить 25–30 минут, за 15 минут до окончания

варки положить в кастрюлю ботву; готовую свеклу с ботвой откинуть на дуршлаг, сцедить отвар, мелко порезать и положить в кастрюлю, туда же добавить мелко нарезанные зеленый лук, огурцы и яйца, заправить сметаной, посолить, положить сахар, залить квасом и охлажденным свекольным отваром. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп овощной

Вода — 2 л, капуста цветная — 500–600 г, морковь — 2 шт., горошек зеленый — 4 ст. ложки, огурцы свежие — 1–2 шт., яйца крутые — 1 шт., сметана для заправки, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Зеленый горошек, разобранную на кочешки цветную капусту и нарезанную морковь залить кипятком, посолить и отварить до готовности; остудить, добавить нарезанный огурец, крутое яйцо, сметану, сахар и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Овощной суп с яблоками

Яблоки — 8–10 шт., картофель вареный — 3–4 шт., огурцы свежие — 2 шт., яйца крутые — 2 шт., сметана — 3/4 стакана, салат листовой — несколько листочков, лук зеленый, зелень укропа или петрушки, сахар, соль.

Нарезанные дольками яблоки залить кипятком и варить 3–4 минуты на слабом огне, после чего отвар процедить, яблоки протереть и получившуюся смесь остудить. Огурцы и картофель нарезать мелкими кубиками, белок порубить, а желток протереть через сито, добавить к нему соль, сахар, сметану, как следует перемешать, налить яблочный отвар, положить огурцы, белок, картофель, нарезанный листовой салат, зеленый лук, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Холодный грибной суп по-коми

Грибы сухие – 200 г, картофель – 7–8 шт., лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 150 г, яйца крутые – 4 шт., квас хлебный – 3 л, сметана или масло растительное – 7–8 ст. ложек, горчица готовая, соль.

Перебранные и промытые в теплой проточной воде грибы залить холодной водой для набухания на 3–4 часа, после чего сварить на слабом огне до готовности, охладить и мелко порезать. Нарубленные яйца и репчатый лук, мелко порезанный зеленый лук, дольки отварного картофеля и грибы посолить, тщательно перемешать и залить квасом. При подаче на стол заправить суп сметаной или растительным маслом и добавить горчицу.

Окрошка по-татарски

Говядина отварная – 300 г, лук зеленый – 200 г, огурцы свежие – 5–6 шт., яйца крутые – 7–8 шт., квас хлебный – 3 л, зелень укропа рубленая, горчица готовая, сахар, соль.

Приготовить смесь из мелко порубленных яичных желтков, горчицы и сахара, залить квасом и поставить в холодильник. Нашинкованный лук перетереть с солью, холодное мясо, огурцы и белки порезать узкими полосками; все продукты положить в охлажденный квас, посолить, тщательно перемешать и поставить на полчаса в холодильник, после чего разлить окрошку по тарелкам и посыпать укропом

Зеленые щи

Щавель – 3/4 кг, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки и укропа рубленая – 3 ст. ложки. яйца крутые – 4 шт., огурцы свежие – 3–4 шт., сметана для заправки, соль.

Вымытый и подсушенный щавель нарезать узкими полосками, опустить в кипяток и варить 10–12 минут, после чего остудить. Мелко порубленный лук растереть с солью до появления сока; огурцы нарезать соломкой. К щавелевому отвару добавить соль, сахар, лук, зелень укропа и петрушки, огурцы и все размешать. При подаче на стол положить в каждую тарелку половинки крутых яиц и сметану.

Свекольник с простоквашей

Простокваша – 2 стакана, свекла молодая с ботвой – 5–6 шт., огурцы свежие – 1 шт., яйца крутые – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Мелко нарезанную свеклу залить кипятком и довести до готовности на слабом огне, после чего отвар остудить. Взболтанную простоквашу влить в свекольный отвар, добавить соль, сахар и хорошо размешать, положить нарезанные мелкими кубиками яйца и огурцы, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Холодный рыбный суп

Рыба свежая (щука, судак) – 1 кг, лук репчатый – 1/2 шт., корень петрушки – 1 шт., огурцы свежие – 1 шт., яйца крутые – 1 шт., сметана – 5 ст. ложек, лимон или свежий помидор – 1 шт., зелень петрушки или укропа рубленая, лук зеленый, лист лавровый, сахар, перец, соль..

В процеженный бульон из рыбных обрезков положить нарезанные тонкими полосками репчатый лук и корень петрушки, соль, перец, лавровый лист, кусочки рыбного филе и варить на слабом огне 15–20 минут, после чего остудить. Перед подачей на стол положить в рыбный суп нарезанные огурцы, половинки

крутых яиц, сметану, порезанный зеленый лук, зелень укропа, кружочки лимона или томата.

Суп из простокваши

Простокваша – 3 стакана, вода – 2 1/2 стакана, говядина отварная – 150–200 г, картофель, сваренный в мундире – 2–3 шт., огурцы свежие – 1 шт., яйца крутые – 3 шт., лук зеленый – 1 пучок, сметана – 4 ст. ложки, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

К хорошо взболтанной простокваше долить холодную кипяченую воду и положить сметану, соль, сахар, положить мелко нарезанные мясо, свежие огурцы, картофель, крутые яйца и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Редька с молоком

Редька – 1/2 кг, картофель – 5–6 шт., молоко – 2 л, соль.

Вымытую и очищенную редьку натереть на крупной терке; отварной картофель нарезать тонкими дольками и перемешать с редькой, посолить и залить холодным кипяченым молоком.

Окрошка весенняя

Квас хлебный – 2 л, трава огуречная – 6–8 листочков, горчица листовая – 3–4 листа, листья салата – 5–6 шт., лук зеленый – 1 маленький пучок, яйца крутые – 4 шт., картофель вареный – 2–3 шт., мясо отварное (колбаса, сосиски) – 100 г, огурцы свежие – 1 шт., сметана для заправки, зелень укропа, сахар, соль.

Мелко нарезанные листья огуречной травы растереть с яичными желтками; так же мелко нарезанные листья салата, листовой горчицы, порубленный зеленый лук, измельченная зелень укропа, нарезанные кубиками картофель, огурец, белки и мясо положить в

кастрюлю и залить квасом. При подаче на стол заправить окрошку сметаной.

Окрошка из простокваши с яйцами

Простокваша — 1 л, огурцы свежие — 3 шт., яйца крутые — 4 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, вода — 2 стакана, чеснок — 6—8 зубчиков, зелень укропа, соль.

К взбитой простокваше добавить мелко нарезанные свежие огурцы, порубленные яйца, подсолнечное масло и по вкусу соль; влить в окрошку холодную воду и положить толченый чеснок. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью укропа.

Холодный суп по-болгарски

Простокваша или кефир — 1 1/2 л, яйца крутые — 2 шт., огурцы свежие — 1—2 шт., орехи чищеные — 3 ст. ложки, масло растительное или сметана — 2 ст. ложки, чеснок — 2—3 зубчика, зелень укропа, сахар, соль.

Мелко порубленные орехи, нарезанные кубиками огурцы, измельченная зелень укропа и растертый чеснок хорошо перемешать и залить взбитым кефиром или простоквашей (если получается очень густо, подлить немного холодной воды), добавить в суп растительное масло или сметану, соль и сахар. Подать к супу бутерброды с колбасой или ветчиной.

Холодный томатный суп с рыбой

Сок томатный — 1 1/2 л, рыба отварная, жареная и копченая — 450—500 г, яйца крутые — 2 шт., огурцы свежие — 2—3 шт., сметана — 6 ст. ложек, зелень укропа рубленая — 6 ст. ложек, соль.

Порубленный зеленый лук растереть с солью до появления сока; огурцы и яйца нарезать кубиками, смешать с луком, залить соком, положить кусочки

рыбы без костей, сметану и хорошо размешать. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью укропа.

Холодный суп из крыжовника или ревеня с рыбой

Крыжовник или ревень — 300—400 г, рыба отварная или жареная — 500—600 г, картофель вареный — 3—4 шт., огурцы свежие — 2 шт., яйца крутые — 2 шт., сметана — 6—8 ст. ложек, зелень петрушки или укропа, соль.

Отварить, не разваривая, крыжовник или нарезанный кусочками ревень и дать отвару настояться 2 часа. Остывший процеженный отвар использовать для приготовления холодного супа.

Зеленый лук растереть с солью до появления сока; добавить к зеленому луку нарезанные кубиками огурцы и отварной картофель, рубленое яйцо, сметану и залить остывшим отваром. При подаче на стол положить в суп кусочки рыбы без костей и заправить сметаной.

Холодный суп с протертыми помидорами

Помидоры — 3/4 кг, лук репчатый — 2 шт., сметана — 500 г, вода холодная кипяченая — 1 1/2—2 л, зелень укропа рубленая, лук зеленый, перец черный молотый, соль.

В протертые зрелые помидоры положить мелко рубленные репчатый и зеленый лук, зелень укропа, залить холодной кипяченой водой, посолить и поперчить.

Перед подачей на стол заправить холодник сметаной и подать отварной картофель.

Холодник со щавелем

Щавель — 1/2 кг, яйца крутые — 3 шт., сметана — 4—5 ст. ложек, огурцы свежие — 1—2 шт., сахар — 2 ч. ложки, зелень петрушки и укропа, лук зеленый, соль.

Мелко нарезанные листья щавеля залить кипящей водой и варить несколько минут, после чего отвар охладить. Мелко порубленный зеленый лук растереть с солью до появления сока. Кружочки огурцов, яичные белки, растертые зеленый лук и желтки положить в охлажденный отвар щавеля, заправить сметаной, добавить сахар и посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Холодный борщ с квасом

Квас хлебный — 1 1/2 л, свекла — 5 шт., картофель молодой — 8 шт., морковь — 3 шт., огурцы свежие — 3—4 шт., яйца крутые — 3 шт., сметана — 5—6 ст. ложек, горчица готовая — 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа рубленая, соль.

Тщательно промытые проточной водой морковь, картофель и свеклу завернуть в фольгу и запечь в духовке, после чего клубни охладить и нарезать брусочками.

Квас заправить горчицей, растертой с желтками, и посолить. Промытые огурцы нарезать тонкими кружочками, желтки порубить и все подготовленные продукты залить квасом, дать постоять 5—10 минут и посыпать зеленью петрушки и укропа.

При подаче на стол заправить суп сметаной и подавать с кусочками льда.

Свекольник с сырой свеклой

Свекла — 3 шт., огурцы свежие — 3—4 шт., яйца крутые — 3 шт., сметана — 1 стакан, уксус 3%-й — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки рубленая, лук зеленый, соль.

Промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить холодной кипяченой водой, добавить уксус, сахар и соль. Мелко порубленные зеленый

лук, огурцы, яйца перемешать, положить в свекольный настой и полержать на холоде один час. При подаче на стол заправить свекольник сметаной и посыпать зеленью.

Борщ кисло-молочный

Молоко кислое — 3/4 л, вода кипяченая холодная — 1 стакан, свекла молодая — 1/2 кг, морковь — 3 шт., корень петрушки или сельдерея — 1 шт., зелень петрушки или укропа, соль.

Хорошо промытую проточной водой свекольную ботву порезать на полоски, свекольные черешки порубить. Очищенные и нарезанные морковь, свеклу, корень петрушки или сельдерея потушить до мягкости в небольшом количестве воды, после чего добавить ботву и потушить еще несколько минут, посолить, охладить и залить смесью кислого молока с кипяченой водой, предварительно взбитой веничком. Перед подачей на стол охладить и посыпать нарезанной зеленью.

Свекольник на хлебном квасе

Квас хлебный — 1 1/2 л, свекла с ботвой — 3—4 шт., яйца крутые — 3 шт., огурцы — 3 шт., лук зеленый — 150 г, морковь — 1 шт., сметана, уксус, сахар, зелень петрушки, укропа, сельдерея, эстрагона рубленая, соль.

Нарезанную молодую свеклу залить 1 1/2 стакана воды, добавить уксус и тушить под крышкой 30—40 минут, за 5—10 минут до окончания варки положить нарезанную свекольную ботву; охладить. Вареную морковь, огурцы без кожицы и яйца порубить, а зеленый лук растереть с солью до появления сока. Все продукты залить свекольным отваром, долить квас, посолить, положить сахар. Перед подачей на стол заправить свекольник сметаной и посыпать зеленью.

Суп свекольный с лепестками

Мясо — 1/2 кг, лук репчатый — 1 шт., свекла — 3 шт., бульон или вода — 2 1/2 л, сметана — 3/4 стакана, жир — 1 ст. ложка, сахар — 3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, соль.

Для картофельно-творожных лепестков: *картофель — 5 шт., творог — 250 г, яйца — 4 шт., мука — 2 стакана, масло растительное — 1 1/3 стакана.*

Нарезать тонкими полосками вареную очищенную свеклу, добавить уксус, сахар, соль и потушить под крышкой. Вареное мясо порезать брусочками, лук спассеровать. Все продукты залить бульоном и вскипятить. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Чтобы приготовить лепестки, очищенный вареный картофель протереть через сито и перемешать с мукой и творогом, вбить яйца, посолить и замесить тесто, после чего раскатать его на посыпанной мукой доске, нарезать лепестками и обжарить в растительном масле.

Борщ с грибами

Свекла — 300 г, грибы сушеные — 100 г, капуста — 300 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея — по 1 шт., томат-паста — 1 1/2 ст. ложки, жир — 3 ст. ложки, вода — 3 л, уксус или кислота лимонная, зелень петрушки или укропа рубленая, сахар, соль.

Промытые в проточной воде грибы замочить на 3—4 часа в воде, после чего отварить. В сотейнике под крышкой потушить в небольшом количестве воды с томатом-пастой и жиром тертую свеклу.

Нарезанную узкими полосками капусту, натертые и обжаренные лук и морковь положить в грибной бульон, и варить до мягкости, после чего положить свеклу.

добавить лимонную кислоту и посолить. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Суп свекольный с яблоками

Картофель — 5 шт., свекла средняя и морковь — по 2 шт., яблоки — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., вода или бульон — 2 1/2 л, жир — 3 ст. ложки, сметана — 6–8 ст. ложек, мука — 2 ст. ложки, зелень петрушки или укропа рубленая, томат-паста, тмин, сахар, соль.

Нарезанный дольками картофель и тмин положить в кипящий бульон или воду, посолить, через 10–15 минут варки добавить порубленный и обжаренный лук, натертую на крупной терке морковь, муку и томат-пасту и варить до готовности картофеля, после чего добавить нарезанную вареную или печеную свеклу и тертые на крупной терке яблоки и довести суп до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Летние щи с яйцами и мясом

Шпинат и щавель — по 1/2 кг, огурцы свежие, яйца крутые — по 3 шт., телятина, говядина или свинина — 1/2 кг, сметана — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки, вода — 2 1/2–3 л, зелень петрушки и укропа рубленая, лук зеленый, соль.

Вареное мясо охладить, порезать на кусочки, щавель и шпинат припустить по отдельности, протереть через сито, смешать, развести горячей водой, добавить сахар, посолить, вскипятить и охладить. Холодный вареный картофель нарезать мелкими кубиками. Порубить яйца, огурцы и зеленый лук. В холодный отвар щавеля и шпината положить подготовленные продукты. При подаче на стол заправить щи сметаной и посыпать зеленью.

Холодный суп с огурцами

Йогурт – 1 1/2 л, огурцы – 2 шт., молоко или сметана – 1 1/2 стакана, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, чеснок – 5–6 зубчиков, масло растительное – 5–6 ст. ложек, орехи чищеные – 1/3 стакана, перец, соль.

Взбитый с молоком или сметаной йогурт посолить, положить перец и толченый чеснок, помешивая, влить растительное масло, добавить мелко нарубленные огурцы, зелень укропа и поставить суп в холодное место. Перед подачей на стол положить рубленые орехи. Такой суп можно подавать с кусочками льда.

Холодник по-польски

Телятина вареная – 300 г, огурцы свежие – 3 шт., морковь – 3 шт., лук репчатый – 1–2 шт., свекла молодая с ботвой – 300 г, сметана – 1 1/2 стакана, яйца крутые – 3 шт., мука – 1 1/2 ст. ложки, квас свекольный – 1 1/4 стакана, вода – 2 л, зелень укропа и лук зеленый, уксус, сахар, чеснок, соль.

Очищенные овощи залить холодной водой, сварить перед окончанием варки посолить. Вымытую в проточной воде свеклу нашинковать, сварить под крышкой в небольшом количестве воды, слегка подкисленной уксусом. Яйца и очищенные огурцы нарезать кружочками, вареное мясо – кубиками. В процеженный бульон положить ботву и заправку. В остывший бульон влить свекольный квас, заправить сметаной, положить растертый с солью чеснок, сахар, яйца, мясо, огурцы и посыпать нарезанной зеленью. К готовому холодному супу подать вареный картофель.

Суп томатный с хлебом

Помидоры – 2 кг, хлеб белый без корок – 150 г, огурцы свежие – 3 шт., лук тертый – 5–6 ст. ложек, масло

петрушки рубленая — 3 ст. ложки, майонез — 4 стакана, уксус — 5—6 ст. ложек, кусочки льда, щепотка сахара, перец красный молотый, соль.

С ошпаренных спелых помидоров снять кожицу, самый крупный помидор растереть с размятым хлебом и протереть через сито или взбить в миксере. Приготовить смесь из разбавленного уксусом майонеза и заправить им растертый с хлебом помидор, влить 1 1/2 л воды, посолить, поперчить, положить сахар и тертый лук. Из помидоров и очищенных огурцов удалить семена, нарезать их кубиками и положить в суп. Готовый суп посыпать зеленью петрушки и подавать с кусочками льда.

Холодник из кислого молока с окороком

Окорок или мясо вареное и ветчина или колбаса — по 150 г, молоко кислое — 2 л, вода — 1 1/2 стакана, огурцы свежие — 4—5 шт., яйца крутые — 3 шт., сахар, кислота лимонная, укроп, перец, соль.

Охлажденное кислое молоко смешать с холодной кипяченой водой. Огурцы, яйца, мясо и ветчину нарубить. В молоко положить мелко нарезанную зелень, посолить, поперчить, положить сахар, лимонную кислоту, добавить нарезанные огурцы, яйца, мясные продукты и тщательно перемешать. К холодному супу подать горячий отварной картофель.

Таратор

Простокваша — 4 1/2 стакана, огурцы — 4—5 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, орехи толченые — 3/4 стакана, уксус 3%-й — 6 ст. ложек, зелень укропа рубленая — 2 ст. ложки, чеснок — 4—5 зубчиков, соль.

Свежие огурцы мелко порубить и выложить в кастрюлю. Взбитую простоквашу с толченым чесноком влить в огурцы и хорошо перемешать, влить расти-

тельное масло, положить толченые орехи, уксус и соль, тщательно перемешать, разбавить кипяченой водой и посыпать мелко нарезанным укропом.

Суп-лапша с тыквой

Кефир и вода — по 1 1/2 л, лапша — 3/4 стакана, тыква — 300 г, мед — 1 1/2 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана, лук зеленый рубленый — 3 ст. ложки, ванилин на кончике ножа, соль.

Отваренную в соленой воде лапшу охладить, добавить натертую на крупной терке тыкву, кефир, мед, ванилин, сметану и рубленый зеленый лук.

Супы молочные

Молочные супы варят на смеси молока с водой (соотношение – по вкусу), заправляют либо используют сгущенное или сухое молоко. На 50 г (2 1/2 ст. ложки) сухого молока надо взять 2 стакана воды (температура воды – 75°С). Промытую крупу (кроме манной, овсяных хлопьев и различных сечек), порезанные овощи, макаронные изделия или размоченные горох или фасоль кладут в кипящую воду, солят и варят до готовности, после чего доливают молоко, доводят до кипения, добавляют сахар, масло, а для овощных супов – рубленую зелень укропа, петрушки или кинзы. Некоторые крупы (пшено, рис, перловая) или макаронные изделия можно предварительно отварить в воде, отвар слить, а продукты положить в кипящее молоко и довести до готовности; овсяные хлопья, сечки, манную крупу можно варить сразу в молоке.

Суп молочный рисовый

Молоко – 1 1/2 л, рис – 6 ст. ложек, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль.

Хорошо промытый рис варить 5–6 минут в кипящей воде, затем откинуть на дуршлаг. После того, как стечет вода, опустить рис в кипящее молоко и варить около получаса; перед окончанием варки положить соль и сахар. При подаче на стол заправить маслом.

Молочная лапша

Молоко – 1 1/2 л, лапша – 75 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль.

Опустить лапшу в кипящее молоко и варить в течение 15–20 минут, перед окончанием варки добавить соль и сахар. Перед подачей на стол заправить маслом.

Молочный суп с клецками из картофеля

Молоко – 1 1/2 л, картофель отварной – 5–6 шт., яйца – 3 шт., мука – 5–6 ст. ложек, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль.

Муку, яичные желтки и вареный протертый через сито картофель хорошо перемешать, посолить, добавить взбитые яичные белки и еще раз тщательно перемешать. Подготовленное для клецек тесто брать столовой ложкой, а чайной, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки, опускать в кипящее молоко и варить при очень слабом кипении 8–10 минут, после чего суп посолить и заправить маслом.

Молочный картофельный суп с ячневой крупой

Молоко – 1 л, вода – 3/4 л, крупа ячневая – 8 ст. ложек, картофель – 7–8 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

В кипящую подсоленную воду всыпать подготовленную крупу и сварить до полуготовности, после чего добавить нарезанный мелкими дольками картофель и варить до готовности. Перед окончанием варки влить горячее молоко и вскипятить.

Суп молочный из патиссонов

Патиссоны – 500–600 г, морковь – 3 шт., масло сливочное – 1 1/2 ст. ложки, молоко кислое – 1 1/2 стакана, рис – 2 ст. ложки, вода – 2 1/4 л, зелень петрушки, соль.

Тщательно промытые патиссоны с кожицей и семенами и очищенную морковь прокрутить через мясорубку. Промытый рис замочить на один-два часа и варить несколько минут. Все продукты смешать, залить

горячей водой, на сильном огне быстро вскипятить, добавить сливочное масло, соль и выдержать под крышкой около получаса. Перед подачей на стол посыпать суп рубленой зеленью петрушки и добавить кислое молоко.

Молочный суп с корейкой

Корейка копченая без костей и кожи — 200—250 г, лук репчатый — 3 шт., морковь — 4 шт., картофель — 6—8 шт., молоко — 2 л, вода — 3/4 л, соль.

Вареную и нарезанную кубиками корейку обжарить с мелко порубленным луком, после чего положить в кипящую воду, добавить нарезанные кубиками картофель и морковь, посолить и варить до готовности. Горячее молоко добавить за 5—10 минут до окончания варки и вскипятить.

Белорусский молочный суп

Молоко — 3—3 1/2 л, яйца — 4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, крахмал картофельный — 4 стакана, маргарин для выпекания блинчиков — 5—6 ст. ложек, сахар — 4 ст. ложки, соль.

В разведенный в холодной воде и процеженный крахмал добавить сырые яйца и взбить получившуюся смесь до консистенции густых сливок, после чего выпечь из этой смеси блинчики толщиной 2—3 мм, охладить их, нарезать на узкие полоски и класть в кипящее молоко, заправить сахаром, посолить и вскипятить. Перед подачей на стол заправить суп сливочным маслом.

Суп молочный с тыквой

Молоко — 2 1/2 л, тыква средняя — 1 шт., масло сливочное — 100 г, лимоны — 1 шт., желтки яичные — 4 шт., соль.

Очищенную от кожи тыкву порезать на куски, разварить до мягкости в воде и размять в пюре. Молоко

вскипятить с маслом и посолить, добавить лимонную кедру, смешать с протертой тыквой и еще раз довести до кипения. Перед подачей на стол заправить суп яичными желтками. Отдельно подать гренки из подсушенного белого хлеба.

Суп из тыквы по-английски

Тыква, масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, сахар, молоко, вода, орех мускатный, перец, соль.

В растопленное в кастрюле масло положить очищенную и нарезанную кусочками тыкву, посыпать сахаром, тертым мускатным орехом, перцем, солью и 5—6 минут, встряхивая, подержать на среднем огне, после чего подлить столько воды, чтобы покрыть тыкву, потушить до мягкости и протереть через сито. Затем добавить горячее молоко и, если надо, посолить, поперчить и подавать с поджаренными гренками из белого хлеба.

Суп молочный с цветной капустой

Молоко — 2 1/2—3 стакана, капуста цветная — 1 кг, желтки яичные — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, вода, сок лимонный, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Разобранную на мелкие кочешки капусту промыть в проточной воде и отварить в смеси молока и подсоленной воды. Слегка подсушенную муку развести холодным молоком и поварить в супе 5—7 минут. Когда капуста станет мягкой, положить в суп яичные желтки, заправить лимонным соком, черным молотым перцем и посолить. При подаче на стол посыпать супрубленой зеленью петрушки или укропа.

Молочный суп со шпинатом и цветной капустой

Капуста цветная — 250 г, шпинат — 8—10 листьев, картофель — 3—4 шт., морковь и лук репчатый — по 2 шт., масло сливочное — 1 1/2 ст. ложки, молоко и вода — по 1/2 л, зелень петрушки или укропа, соль.

Мелко порезанные и спассерованные на сливочном масле лук и морковь положить в горячую воду, довести до кипения, после чего добавить разобранную на маленькие кочешки капусту, порезанный на дольки картофель, посолить и варить около получаса. Перед окончанием варки положить в суп нарезанные листья шпината и влить горячее молоко. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Молочный суп с зеленым горошком

Молоко — 1 стакан, крупа манная — 1 1/2 ст. ложки, горошек зеленый свежий — 3/4 кг, масло сливочное — 1 ст. ложка, вода — 3—4 стакана, зелень петрушки или укропа — несколько веточек, соль.

Вылущенный горошек сварить в подсоленной воде почти до готовности, после чего засыпать манную крупу, поварить несколько минут, влить молоко и положить сливочное масло. Перед подачей на стол посыпать суп рубленой зеленью петрушки или укропа.

Суп молочный манный с морковью и тыквой

Молоко — 2 1/2 л, крупа манная — 4 ст. ложки, тыква — 300—350 г, морковь — 2—3 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сахар, соль.

Нарезанные мелкими кубиками морковь и тыкву довести по отдельности до готовности с добавлением молока и масла. Кипящее молоко заварить манной крупой, 10—15 минут поварить, положить готовые тыкву и морковь, добавить сахар и посолить. При подаче на стол заправить маслом.

Суп молочный с овощами

Молоко — 2 л и вода — 1/2 л или молоко — 1 1/2 л и вода — 1 л, морковь, репа, лук репчатый — по 1—2 шт., капуста цветная — 300 г, горошек консервированный — 3 ст. ложки, картофель — 3—4 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

Разобрать на отдельные кочешки цветную капусту, почистить и порезать репу, морковь и картофель, нашинковать лук. В кипящую воду положить нарезанный соломкой картофель, обжаренные морковь, лук и репу, добавить цветную капусту и варить 10–12 минут, затем влить кипяченое молоко, сварить овощи до готовности, положить в суп горошек, довести суп до кипения и посолить.

Молочный суп с заварными клецками

Молоко — 1 л, вода — 1/2 л, масло сливочное — 1 ст. ложка, сахар, соль.

Для клецек: *молоко — 1 стакан, масло сливочное — 4 ч. ложки, яйца — 3 шт., соль.*

Для приготовления клецек вскипятить молоко, посолить, добавить масло, засыпать муку и замесить тесто, после чего снять кастрюлю с огня, положить в тесто разболтанные яйца (постепенно) и хорошо размешать.

Разбавленное водой молоко довести до кипения, добавить соль и сахар. Смоченной в воде чайной ложкой брать кусочки теста и варить их, пока не всплывут.

Молочный суп с растертыми клецками

Молоко — 1 л, вода — 1 стакан, масло сливочное — 2 ч. ложки, сахар, соль.

Для клецек: *мука ячменная грубого помола — 1 стакан, молоко — 3 ч. ложки, яйца — 2 шт., соль.*

Для приготовления клецек размешать яйца с солью и молоком, засыпать 3/4 стакана муки и замесить густое тесто; подсыпать оставшуюся муку, тесто хорошо размять и разделать на клецки не больше грецкого ореха. Разбавленное водой молоко довести до кипения, опустить клецки и варить несколько минут. Заправить суп маслом, положить соль и сахар.

Суп со сметаной и гренками

Сметана – 1 1/2 стакана, мука – 8 ст. ложек, тмин – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, хлеб для гренок – 6–8 ломтиков, вода – 1 л, перец – на кончике ножа, соль – 2 ч. ложки

К муке, смешанной со сметаной, добавить тмин, перец, хорошо размешать и довести до густоты жидкого теста (густую сметану разбавить молоком). Непрерывно помешивая, влить тесто в кипящую воду, довести до кипения, процедить, еще раз вскипятить, добавить лимонный сок и посолить; суп должен быть густоты сливок.

Молочный суп с ячневой крупой

Крупа ячневая – 5 ст. ложек, молоко – 1 л, вода – 1 л, масло сливочное – 1 ст. ложка или сметана – 2 ст. ложки, соль.

В кипящую воду положить крупу и варить до готовности, затем посолить, влить молоко и довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной или маслом.

Молочный суп с творожными клецками

Молоко – 1 л, вода – 1 л, крупа ячневая – 4 ст. ложки, сметана для заправки, соль.

Для творожных клецек: *творог – 200 г, яйца – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, сахар, соль.*

Отварить в воде до полуготовности ячневую крупу, добавить соль, творожные клецки и варить 5–7 минут, долить молоко, довести до кипения и снять с огня.

Для приготовления клецек творог прокрутить через мясорубку, добавить яйца, соль, немного сахара, муку и хорошо перемешать, сформовать клецки не больше грецкого ореха. При подаче на стол готовый суп заправить сметаной.

Молочный суп с овсяными хлопьями

Хлопья овсяные — 8 ст. ложек, молоко и вода — по 1 л, масло сливочное — 1 ст. ложка, сахар, соль.

В кипящую воду засыпать овсяные хлопья, варить 15—20 минут, подлить молоко, довести до кипения, положить соль, масло и сахар.

Молочный суп с манной крупой

Крупа манная — 5 ст. ложек, молоко — 1 л, вода — 1/2 л, масло сливочное — 1 ст. ложка., сахар, соль.

Довести до кипения разведенное водой молоко, засыпать манную крупу и варить 12—15 минут, затем добавить сливочное масло, соль и сахар.

Молочный суп с рисом и изюмом

Рис — 4 ст. ложки, изюм — 8 ст. ложек, молоко — 1 л, вода — 1/2 л, масло сливочное — 4 ч. ложки, соль, сахар.

В кипящую воду опустить хорошо промытый рис и варить до мягкости, добавить изюм и варить еще 8—10 минут, после чего долить молоко, довести до кипения, заправить маслом, положить соль и сахар. Вместо изюма можно взять урюк.

Молочный суп с горохом

Горох — 5 ст. ложек, молоко — 1 л, вода — 5 стаканов, крупа ячневая — 5 ст. ложек, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль.

В кипящую воду опустить ячневую крупу и размоченный лущеный горох, сварить до готовности, подлить молоко, довести до кипения, посолить, заправить маслом.

Так же можно сварить молочный суп с фасолью.

Молочный суп с фасолью и картофелем

Фасоль белая — 1 стакан, картофель — 2—3 шт., морковь — 2 шт., молоко — 1 л, вода — 5 стаканов, масло сливочное — 5 ст. ложек, соль.

Отварить в воде до полуготовности нарезанную морковь и размоченную фасоль, добавить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности овощей. Подлить молоко, довести до кипения, посолить и заправить маслом.

Молочный суп с картофелем и крупой

Картофель — 2–3 шт., крупа ячневая — 3 ст. ложки, молоко и вода — по 1 л, сметана для заправки, соль.

Опустить в кипящую воду крупу и отварить до полумягкости, добавить нарезанный соломкой картофель; когда картофель и крупа станут мягкими, подлить молоко и вскипятить. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Молочный суп с картофелем и копченой свининой

Картофель — 4–5 шт., свинина копченая — 150 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 2 шт., молоко — 1 л, вода — 1 л, лук зеленый, соль.

Мелко порезанную свинину обжарить вместе с нашинкованным репчатым луком, подлить кипяток, положить нарезанную морковь и тушить до полуготовности.

Молочный суп с картофелем и грибами

Картофель — 5–6 шт., грибы вареные или соленые — 250–300 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., молоко — 1 л, вода — 2 стакана, лист лавровый, перец, соль.

Нашинкованный лук и нарезанные соломкой грибы поджарить на масле, налить кипяток, положить нарезанный брусочками картофель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности картофеля; подлить молоко и довести до кипения.

Молочный суп с картофелем и сельдью

Картофель – 7–8 шт., сельдь соленая – 300–350 г, молоко – 1 л, лук репчатый – 1 шт., вода – 2 стакана, сметана для заправки, лук зеленый.

Нашинкованный лук и нарезанный соломкой картофель положить в кипящую воду и варить до размягчения картофеля, после чего добавить нарезанную брусочками мякоть рыбы, поварить 5–6 минут, долить молоко и довести до кипения. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать рубленым зеленым луком.

Молочный суп с капустой

Капуста белокочанная – 350–400 г, морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, молоко – 1 л, вода – 2 стакана, зелень петрушки или укропа, соль.

Нарезанную морковь залить кипятком и поварить 20–25 минут, затем добавить нарезанную капусту, картофель и варить до готовности овощей; долить молоко, вскипятить, заправить маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Молочный суп с тыквой

Тыква – 700–750 г, крупа манная – 5 ст. ложек, сахар – 2 ст. ложки, молоко – 1 1/2 л, вода – 3/4 л, корица, соль.

Очищенную и натертую на крупной терке тыкву положить в кастрюлю, залить кипятком и тушить под крышкой до мягкости, после чего засыпать манную крупу, добавить соль, сахар и, все время помешивая, проварить до набухания крупы; долить молоко, прогреть. При подаче на стол посыпать сахаром и корицей.

Молочный суп с тыквой и картофелем

Тыква — 400–500 г, картофель — 3–4 шт., морковь — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, молоко — 1 л, вода — 1 л, соль.

Натертую на крупной терке морковь подрумянить на масле в кастрюле, залить кипятком, добавить нарезанный брусочками картофель, посолить и варить 5–10 минут, после чего добавить нарезанную кубиками тыкву и варить до готовности; подлить молоко и довести до кипения.

Молочный суп с морковью и клецками

Морковь — 450–500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар — 2 ч. ложки, молоко и вода — по 1 л, соль.

Для клецек: *молоко — 3/4 стакана, мука — 5 ст. ложек, яйца — 2 шт., соль.*

В кипящую воду положить натертую на крупной терке морковь и варить 20–25 минут. К растертым с солью яйцам подлить молоко и полученную смесь перемешать с мукой до получения негустого теста, которое зачерпывают ложкой и опускают в морковный отвар; клецки варить 3–4 минуты, подлить молоко, довести до кипения посолить, добавить сахар, масло и снять с огня.

Молочный суп с морковными клецками

Молоко — 1 1/2 л, вода — 3/4 л, сахар, соль.

Для клецек: *морковь — 5–6 шт., яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко, мука, сметана для заправки, соль.*

Натертую на крупной терке морковь потушить с маслом в небольшом количестве воды и протереть через сито. К взбитым яйцам добавить морковь, муку, соль и немного молока. В кипящую воду чайной ложкой класть небольшие клецки и варить, пока не

всплывут. Добавить молоко, довести до кипения, положить сахар и соль. При подаче на стол можно заправить суп сметаной.

Молочный суп из брюквы

Брюква — 3—4 шт., крупа гречневая — 3/4 стакана, картофель — 5—6 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, молоко — 6 стаканов, вода — 5 стаканов, соль.

Очищенную брюкву порезать, залить холодной водой, довести до кипения, вынуть, мелко нарезать и опустить в кастрюлю с кипящей водой, всыпать гречневую крупу, нарезанный брусочками картофель, положить масло и соль. Когда брюква почти сварится, долить молоко и варить до готовности на слабом огне.

Молочный суп с картофельными „стружками"

Картофель — 4—5 шт., молоко и вода — по 1 л, масло сливочное 2 ст. ложки, корица, сахар, соль.

Натертый на крупной терке картофель опустить в молоко, разбавленное водой, и варить до готовности, положив соль, сахар и масло. Во время варки суп надо мешать, чтобы гуща не осела на дно и не пригорела. При подаче на стол посыпать суп смесью сахара и корицы.

Молочный суп с кабачками

Кабачки — 1 кг, молоко — 2 л, вода — 2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 4 ст. ложки, желтки яичные — 4 шт., сахар, соль.

Очищенные и нарезанные кабачки залить стаканом воды, добавить масло и тушить под крышкой до полного разваривания. Добавить к кабачкам размешанную в стакане молока муку, все время помешивая, проварить, затем влить остальное молоко и желтки, хорошо перемешать. Еще раз проварить и заправить солью и сахаром.

Суп из пахты

Пахта — 1 1/2 л, мука — 3 ст. ложки, сахар или мед, желтки яичные — 3 шт., сливки — 3/4 стакана, орехи очищеные, корица, цедра лимонная.

Засыпать муку в пахту, взбить, проварить, положить смешанные с сахаром яичные желтки и специи; остудить. При подаче на стол добавить взбитые сливки и порубленные орехи.

Суп молочный с крупой, картофелем и зеленым горошком

Крупа ячневая — 4 ст. ложки, картофель — 4—5 шт., горошек — 1 1/2 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, молоко — 3/4 л, вода — 1 1/2 л, зелень укропа, соль.

К варящейся крупе через 15—20 минут после начала варки добавить нарезанный брусочками картофель, потом горошек и соль; когда овощи станут мягкими, подлить молоко, проварить, заправить маслом и посыпать нарезанной зеленью укропа.

Суп молочный с перловой крупой

Крупа перловая — 6 ст. ложек, молоко и вода — по 1 1/2 л, масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар, соль.

Варить на слабом огне предварительно замоченную крупу, посолить; когда крупа станет мягкой, залить молоко, проварить и добавить по вкусу масло и сахар.

Суп молочный с фруктами

Фрукты разные (сливы, курага, груши, яблоки) — 450—500 г, сахар — 150 г, яичные желтки — 5 шт., молоко — 1 1/2 л, вода — 2 стакана.

Нарезанные дольками фрукты (очищенные от кожуры) потушить в воде с сахаром; в кипящее молоко добавить яичные желтки, взбить смесь, остудить и влить в сироп с фруктами.

Литовский молочный суп

1-Й ВАРИАНТ – С МАННОЙ КРУПОЙ

Молоко – 3/4 л, сливки – 3/4 л, сахар – 6 ч. ложек, масло сливочное – 2 ст. ложки, крупа манная – 3/4 стакана, желтки яичные – 1–2 шт., сахар, соль.

В кипящую воду положить масло и, помешивая, понемногу засыпать манную крупу; когда крупа будет готова, залить кипяченое молоко, сливки и подогреть, не доводя до кипения. В готовый суп добавить сахар и соль; взбитый желток смешать с молоком и влить в кастрюлю. При подаче на стол к супу подать гренки из нарезанного кубиками и подсушенного белого хлеба.

2-Й ВАРИАНТ – С РИСОМ

Молоко – 8 стаканов, вода – 1 1/2 л, рис – 3/4 стакана, сахар – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль.

Промытый рис положить в кипящую воду и варить 8–10 минут, влить горячее молоко и варить рис до мягкости; в готовый суп положить сахар и соль. При подаче на стол заправить суп маслом.

Молочный суп „Соленький"

Молоко – 2 стакана, макароны наломанные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ч. ложки, брынза натертая острая – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ч. ложки, соль.

Отваренные макароны (вермишель или лапшу) откинуть на дуршлаг и опустить в кипящее молоко, варить до готовности. Затем добавить брынзу и масло. При подаче на стол посыпать суп тертым сыром.

Холодный борщ на простокваше

Простокваша – 3 л, свекла – 2–3 шт., щавель – 200–250 г, сметана – 1 1/2 стакана, огурцы свежие – 3 шт., яйца крутые – 4 шт., редис – 20 шт., лук зеленый, зелень петрушки или укропа рубленая, сахар, соль.

Нарезанные листочки щавеля без черенков положить на 3–4 минуты в небольшое количество кипящей воды, вынуть и охладить. Сваренную и нарезанную брусочками свеклу положить в остывший щавель, добавить разрезанные на дольки огурцы, влить взбитую простоквашу, положить мелко нарезанный редис, зелень петрушки или укропа, взбитую сметану, соль и сахар. При подаче на стол в каждую тарелку положить половинки крутых яиц и залить холодным борщом.

Литовская селянка

Молоко – 2 1/2 л, картофель – 10–12 шт., морковь – 3–4 шт., капуста белокочанная или цветная – 3/4 кочана, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль.

Разрезанную на квадратики белокочанную капусту или разобранную на кочешки цветную, натертую на крупной терке морковь и нарезанный брусочками картофель опускать в небольшое количество кипящей воды в следующей очередности: морковь, потом через 10–12 минут – капусту, спустя еще 10–12 минут – картофель и варить до готовности, после чего налить в суп молоко, посолить и заправить сливочным маслом. После этого суп только подогреть, не доводя до кипения.

Суп кисломолочный с баклажанами

Баклажаны – 6–8 шт., кефир – 2 стакана, вода – 1 л, масло растительное – 3 ст. ложки, яйца – 5–6 шт., чеснок – 2–3 зубчика, зелень петрушки, соль.

Нарезанные кружочками и обваляные в муке с солью баклажаны поджарить на растительном масле, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке; после охлаждения порезать. В разведенный холодной водой кефир добавить нарезанную зелень петрушки, порубленный чеснок и залить этой смесью положенные в тарелки овощи.

Суп „Бархатный"

Молоко — 2 л, вода — 3 стакана, тыква, нарезанная кубиками — 4 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 стакана, яйца — 2 шт., сахар, соль.

Нарезанную тыкву положить в кипящую воду и варить до мягкости, затем протереть через сито, добавить молоко, посолить, добавить масло, сахар и подогреть. Тесто для клецек приготовить из воды, яиц и муки, сформовать клецки не больше грецкого ореха, сварить их в подсоленной воде и положить в суп.

Суп из брюквы на молоке со сметаной

Брюква — 1 кг, молоко — 1 л, рис — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ч. ложки, сметана для заправки, перец, перец.

Подготовленную брюкву опустить в кипящую воду и варить 5—10 минут, затем вынуть, а в отваре, добавив по необходимости молоко, отварить рис. Перед окончанием варки положить протертую через сито брюкву, масло, соль, перец и довести до готовности. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Грузинский суп-шечаманды

1-Й ВАРИАНТ — ЗАВАРНОЙ

Мацони — 3/4 стакана, мука — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2—3 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 4—6 шт., соль, зелень кинзы, мяты или укропа.

В кастрюле с маслом потушить нарезанный кольцами лук; мацони хорошо взболтать, влить 1 стакан холодной воды, добавить муку, соль и залить этой смесью тушеный лук. Поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 15—20 минут, после чего влить в суп, все время помешивая, взбитые яйца; как только они свернутся, снять с огня. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью кинзы, мяты или укропа.

2-й ВАРИАНТ – РИСОВЫЙ

Мацони – 4 стакана, молоко – 4 стакана, лук репчатый – 3–4 шт., мука – 1 1/2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, рис – 1/2 стакана, желтки яичные – 3 шт., соль, зелень кинзы, мяты или укропа.

Потушить в кастрюле с маслом нарезанный кольцами репчатый лук в течение 10–15 минут; всыпать муку и тушить еще 5–8 минут. Хорошо взболтать смесь мацони и молока, влить в тушеный лук, непрерывно помешивая и довести до кипения, положить отваренный рис, посолить и варить еще 3–5 минут. Снять суп с огня и, все время помешивая, влить яичные желтки, разведенные в стакане остуженного супа. При подаче на стол посыпать суп нарезанной зеленью кинзы, мяты или укропа.

Затирка на молоке

Мука – 1/2 стакана, яйца – 1 шт., молоко – 1 1/4 л, соль.

Замесить крутое тесто из муки и яйца, добавив немного воды. На посыпанной мукой доске раскатать тесто в тонкий пласт и порезать ножом как лапшу. Сварить в кипящей подсоленной воде, отцедить, залить горячим молоком. Можно добавить по вкусу сахар, сливочное масло.

Суп картофельный по-чешски

Картофель – 1/2 кг, молоко – 1 л, морковь – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, желтки – 2 шт., зелень петрушки рубленая – 1 ст. ложка, вода, соль.

Очищенный и вымытый картофель нарезать дольками, залить небольшим количеством молока, смешанного с водой (1 1/2 л), и варить до мягкости, после чего протереть картофель через сито и залить бульоном. Очищенную, вымытую, нарезанную узкими полосками морковь потушить на масле (1 ст. ложка)

до мягкости и положить в суп, влить остатки молока и вскипятить, затем снять с огня, посолить и заправить растертыми с маслом желтками. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из тыквы „Варшавский“

Тыква — 1/2 кг, молоко — 1 1/4 л, вода — 1 1/3 стакана, мука — 2/3 стакана, яйца — 1 шт., сахар, масло сливочное, соль.

Вымытую тыкву, очистить, удалить семена, порезать кубиками, залить водой, сварить, после чего протереть через сито. Из муки приготовить тесто по рецепту затирки и отварить в молоке, положить протертую тыкву, посолить, заправить маслом и сахаром.

Вместо мучных изделий в суп можно положить отваренный отдельно рис. Вместе с протертой тыквой рис положить в молоко, вскипятить, приправить по вкусу.

Сладкие супы

Сладкие супы варят из консервированных, свежих или сушеных ягод и фруктов, также можно использовать готовые фруктово-ягодные сиропы, экстракты и пюре. Свежие и сушеные плоды необходимо перебрать и тщательно промыть проточной водой. Ягоды надо варить целыми, а фрукты — порезанными. Сухофрукты перед варкой нужно замочить в холодной воде на 1 3/4–2 1/4 часа и варить в той же воде с сахаром. Свежие ягоды и фрукты кладут в кипящую воду с сахаром и варят до мягкости, в готовый суп можно положить предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал (на одну часть крахмала — четыре части отвара). В суп можно добавить для улучшения вкуса и аромата цедру цитрусовых плодов, гвоздику или корицу.

Суп из вишни с рисом

Вишня — 1/2 кг, рис — 5–6 ст. ложек, сахар — 3/4 стакана, сметана или сливки для заправки.

Из промытый вишни удалить косточки и залить их 4–5 стаканами кипятка, довести до кипения и процедить; в получившийся отвар всыпать рис и сахар и варить в течение 25–30 минут. За 5–10 минут до окончания варки добавить очищенные вишни. Подавать суп холодным со сметаной или со сливками.

Суп из абрикосов и яблок

Абрикосы свежие крупные — 10–12 шт., яблоки — 6–8 шт., сахар — 4 ст. ложки, мука картофельная — 3 ч. ложки, сметана.

Промытые абрикосы без косточек залить двумя стаканами воды, сварить до мягкости и протереть через

сито, в пюре добавить три стакана воды; очищенные и нарезанные соломкой яблоки, сахар, поставить на огонь, довести до кипения и влить разведенную картофельную муку. По вкусу можно добавить лимонную кислоту. Суп подавать охлажденным, к нему можно подать сметану.

Суп из клубники

Клубника — 1/2 кг, крахмал — 1 1/2 ст. ложки, сливки — 3/4—1 стакан, сахар — 4 стакана, вода — 1 3/4 л.

Очищенную клубнику хорошо промыть, пересыпать частью сахара и оставить на несколько часов. Оставшийся сахар вскипятить с водой, влить картофельный крахмал, еще раз довести до кипения, положить клубнику с образовавшимся соком, размешать и охладить. Подавать со взбитыми сливками. Так же можно приготовить суп из земляники, малины и вишни.

Суп из протертых свежих ягод

Ягоды — 600 г, сахар — 3/4 стакана, сухари ванильные — 250—300 г, сметана — 3/4 стакана.

Протертые через сито ягоды (малина, ежевика, земляника, клубника) положить в процеженный и охлажденный сахарный сироп из двух стаканов воды и сахара. Готовый холодный суп подать с ванильными сухарями и сметаной.

Суп из сухих фруктов с яблоками

Фрукты сухие — 250 г, сахар — 10 ст. ложек, мука картофельная — 5 ч. ложек, яблоки свежие — 2—3 шт., кислота лимонная, сливки или сметана для заправки.

Промытые и нарезанные сухофрукты без косточек варить 10—15 минут, добавить сахар. Разведенную в холодной воде картофельную муку залить в суп и снова довести до кипения; в горячий суп опустить нарезанные дольками яблоки, лимонную цедру и охладить. По-

подаче на стол суп можно заправить сливками или сметаной.

Суп из шиповника с яблоками и сухариками

Шиповник сухой – 10–12 ст. ложек, яблоки – 3–4 шт., варенье (любое) – 5 ст. ложек, хлеб белый для сухариков – 4–5 ломтиков, кислота лимонная, вода – 2 л.

Промытые теплой водой плоды шиповника залить кипящей водой, варить 10–15 минут и настаивать 6–8 часов, после чего процедить, добавить варенье, нарезанные мелкими дольками яблоки и лимонную кислоту. Сделать сухарики из белого хлеба, нарезанного тонкими ломтиками, и подать их к супу.

Суп „Вишенка“

Вишня – 1 кг, сахар – 1 стакан, корица – 3/4 ч. ложки крахмал – 1 1/2 ст. ложки, соль.

Промытую вишню без косточек, сахар, корицу и щепотку соли залить 1 1/2 л воды, довести до кипения и варить на слабом огне около получаса; разведенный водой крахмал влить, помешивая, в суп и варить еще 5–7 минут. Готовый суп можно подать как холодным, так и горячим.

Суп вишневый со „снежками“

Вишня – 1 кг, сахар – 1 1/4 стакана, крахмал – 2 ст. ложки, белки яичные – 2 шт., корица – 1/2 ч. ложки, вода – 1 1/2 л, соль.

Промытую вишню без косточек, стакан сахара, корицу и щепотку соли залить водой и сварить, добавить разведенный водой крахмал и влить, помешивая, в суп, довести до кипения и остудить. Для приготовления „снежков“ белки и 1/4 стакана сахара взбить в крутую пену и эту массу чайной ложкой опускать в доведенную до кипения воду, варить 4–5 минут в горячей, но не кипящей воде. При подаче на стол положить „снежки“ в суп.

Суп „Лето“

Вишня — 1/2 кг, сахар — 3/4 стакана, цедра лимонная, крахмал — 3 ст. ложки, мороженое (желательно пломбир) — 200—250 г, какао и кофе — по 1 ст. ложке, вода — 1 1/2 л.

Вишню без косточек сварить в воде с сахаром и цедрой лимона, добавить разведенный в воде крахмал, довести до кипения и охладить. В тарелки с супом положить мороженое, посыпанное смесью какао и кофе.

Суп „Особый“

Сливы — 600 г, вино белое — 1 стакан, цедра лимонная, сахар ванильный — 1 пакетик, сметана — 300 г, желтки яичные — 2 шт., вода — 1 стакан.

Сварить в воде до мягкости сливы без косточек и протереть через сито, долить вино, положить цедру лимона, ванильный сахар и остудить. Готовый суп заправить сметаной, взбитой с желтками. При подаче на стол в тарелки положить лед.

Суп „Минутка“

Сливы — 600 г, сок и цедра 1 лимона, сахар — 2 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка, вода — 1 1/2 л, печенье.

Поварить четверть часа сливы без косточек с сахаром и цедрой лимона, добавить разведенный в 4 ст. ложках воды крахмал, влить в суп и прокипятить 2—3 минуты; влить лимонный сок и остудить. При подаче на стол насыпать в тарелки раскрошенное печенье.

Суп „Летние мечты“

Сливы — 600 г, вино белое — 1 л, сок 1 лимона, корица 1/2 ч. ложки, гвоздика — 3—4 шт., сахар — 1/2 стакана, крахмал — 1 ст. ложка, белок яичный — 1 шт., сахар — 1 ч. ложка, соль.

В нагретое с лимонным соком и пряностями вино опустить половинки слив без косточек и настаивать 1–1 1/2 часа; сливу вынуть, а в жидкость положить крахмал, опять положить в жидкость сливу и поставить суп на холод. В кипящую воду чайной ложкой опускать взбитые в крутую пену белки и сахар и варить 2–3 минуты в горячей, но не кипящей воде. Остывшие „снежки" положить в тарелки с супом и сразу же подавать на стол.

Суп абрикосовый с миндалем

Абрикосы – 600 г, сахар – 1/2 стакана, крахмал – 3 ст. ложки, миндаль измельченный – 3 ст. ложки, вино белое – 2 ст. ложки, вода – 1 1/2 л.

Крупно нарезанные абрикосы засыпать сахаром и настаивать 1 1/2–2 часа. Разведенный в 1 1/2 л воды крахмал довести до кипения и залить абрикосы, добавить вино; суп подать охлажденным. В тарелки с супом можно добавить „снежки" (см. „Суп со „снежками") или измельченный миндаль.

Суп „Объедение"

Абрикосы – 700–750 г, молоко – 3/4 л, мороженое – 3 порции по 100 г, сахар ванильный – 1 пакетик, сахар – 5 ст. ложек.

Половинки абрикосов без косточек потушить с сахаром и ванилином в небольшом количестве воды (оставить несколько целых крупных половинок), протереть через сито и тщательно смешать с холодным кипяченым молоком. Готовый суп разлить по тарелкам, в каждую из которых положить половинки абрикосов, мороженое и (по желанию) кусочки вафель.

Суп „Золотой"

Абрикосы – 600 г или курага – 200 г, сахар – 6–8 ст. ложек, яблоки – 6–7 шт., крахмал – 3 ст. ложки, вода – 2 л, сметана для заправки.

Абрикосы без косточек отварить в 3–4 стаканах воды, протереть через сито, добавить нарезанные дольками яблоки, сахар, влить остальную горячую воду и довести до кипения, влить крахмал, разведенный холодной кипяченой водой, проварить и остудить. При подаче на стол заправить суп сметаной.

Абрикосовый суп

Абрикосы сушеные – 300 г, вода или молоко – 1 1/2 л, цедра лимона, хлеб белый – 6 ломтиков, сахар, соль.

Промытые в теплой воде абрикосы разделить на половинки, удалить косточки и варить в молоке, положить цедру лимона и мякиш белого хлеба; когда абрикосы размягчатся, а хлеб размокнет, добавить по вкусу соль и сахар. Суп можно подавать как горячим, так и холодным.

Суп лимонный с шиповником

Шиповник – 150–200 г, лимон – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, крахмал – 3 ст. ложки, вода – 1 1/2 л.

Залитые кипятком сухие плоды шиповника проварить и выдержать под крышкой. Нарезать „лапшой" лимонную цедру, добавить сахар, проварить, влить разведенный холодной водой крахмал, вскипятить, остудить и влить лимонный сок. Готовый суп подавать со сладкой выпечкой или с печеньем.

Суп из ревеня с сухариками

Ревень – 600 г, вода – 2 л, сахар – 1 1/4 стакана, крахмал – 2 ст. ложки, цедра 1 лимона и 1 апельсина, корица, сухарики.

Промытый и нарезанный соломкой ревень варить с сахаром и специями до мягкости, влить разведенный в холодной воде крахмал и довести до кипения. Готовый суп остудить. При подаче на стол положить в тарелки по 1–2 ванильных сухарика.

Суп ревеневый с клецками из манной крупы

Сладкий суп из ревеня (см. „Суп из ревеня с сухариками") – 1 1/2 л.

Для клецек: молоко – 3/4 стакана, крупа манная – 3 ст. ложки, яйца – 1 шт., соль.

В кипящее молоко положить масло, соль, манную крупу и сварить на слабом огне, снять с огня и добавить в кашу взбитое яйцо. Чайной ложкой брать тесто и опускать в подсоленный кипяток, варить, пока клецки не всплывут. Вынуть шумовкой и, когда остынут, положить в суп.

Суп вишневый с вермишелью

Вишня – 1 1/2 стакана, вода – 1 1/2 л, сахар – 3 ст. ложки, крахмал – 1 1/2 ст. ложки, вермишель, лапша или макароны наломанные – 3/4 стакана.

В кипящую воду положить ягоды без косточек, добавить сахар и варить 15–20 минут, после чего влить разведенный в холодной воде крахмал, довести до кипения и остудить. В остывший суп положить отваренные в соленой воде макароны, лапшу или вермишель.

Суп клюквенный с клецками

Клюква – 2 стакана, вода – 2 л, сахар – 1 стакан, крахмал – 2 ст. ложки.

Для клецек: вода – 1 1/2 стакана, мука – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки, яйца – 4 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль.

Отжать сок из хорошо промытой клюквы, выжимки залить водой, вскипятить, процедить, добавить сахар и еще раз вскипятить, влить разведенный холодной водой крахмал, проварить, не доводя до кипения, охладить и добавить отжатый клюквенный сок.

Для приготовления клецек довести до кипения воду с маслом, положить соль, сахар и муку. Прогревать смесь на слабом огне, все время помешивая, чтобы те-

сто стало отставать от стенок кастрюли; к немного остывшему тесту добавить взбитые яйца и перемешать. Тесто чайной ложкой опускать в подсоленный кипяток и варить, пока клецки не всплывут, вынуть шумовкой, охладить и положить в суп.

Краеносмородиновый суп с клецками из творога

Сок красной смородины — 2 стакана, вода — 2 л, сахар — 5 ст. ложек, крахмал — 2 ст. ложки.

Для клецек: *творог — 600 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная или крахмал картофельный — 4 ст. ложки, сахар — 4 ст. ложки, соль.*

В кипящую воду с сахаром влить разведенный соком крахмал, довести до кипения и остудить.

Для приготовления клецек творог смешать с солью, сахаром и яйцами, из этой массы сформовать клецки не больше грецкого ореха и варить их в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут, вынуть шумовкой. Охладить и положить в суп из ягодного сока.

Ягодный суп с рисом

Ягоды (смородина, крыжовник и др.) — 400 г, рис отварной — 6 ст. ложек сахар — 200 г, цедра с 1 лимона и 1 апельсина, гвоздика — 3—4 шт., корица — 1 ч. ложка, крахмал — 2 ст. ложки, вода — 2 л.

Залитые водой ягоды проварить с сахаром и специями, влить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения и остудить. При подаче на стол заправить суп отварным рисом.

Суп из томатов с абрикосами или сливами

Томат-пюре — 6—7 ст. ложек, абрикосы или сливы — 150—200 г, гвоздика — 3—4 шт., сливки — 3/4 стакана, вода или бульон — 2 л, зелень петрушки или укропа, перец молотый, соль.

Положить в бульон или воду абрикосы или сливы, томат-пюре, перец, соль, гвоздику и варить до готов-

ности абрикосов; При подаче на стол положить в каждую тарелку взбитые сливки и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Сладкий суп со „стружками"

Сок фруктовый — 1 л, масло сливочное и мука — по 4 ст. ложки, вода — 1 л, блины тонкие — 4 шт., ром — 1 ч. ложка, корица, сахар.

В кастрюле с растопленным маслом пассеровать муку до золотистого цвета, разбавить водой, довести до кипения, положить корицу и влить фруктовый сок. В тарелки с супом положить нарезанные стружкой тонкие блины и посыпать сахаром.

Черносмородиновый суп с клецками из манной крупы

Смородина черная — 400 г, сахар — 3 ст. ложки, крахмал — 2 ст. ложки, вода — 2 л.

Для клецек: *крупа манная — 4 ст. ложки, молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., сахар, соль.*

Промытую в проточной воде смородину припустить в горячей воде с сахаром; когда ягоды станут мягкими, добавить разбавленный холодной водой крахмал, довести до кипения и охладить. Для приготовления клецек засыпать в кипящее молоко крупу, соль, сахар и, постоянно помешивая, поварить, после чего остудить и ввести в остывшую массу взбитые яйца. Брать тесто смоченной в воде чайной ложкой и класть в подсоленную кипящую воду, варить клецки при слабом кипении, пока не всплывут; вынуть и охладить. При подаче на стол положить клецки в тарелки с супом.

Суп из цидонии и яблок с рисом

Цидония и яблоки — по 4—5 шт., вода — 2 1/2 л, крахмал — 2 ст. ложки, рис — 1 стакан, сахар или мед.

Натертую на крупной терке цидонию залить медом или засыпать сахаром, оставить на несколько часов. Яблочную кожуру сварить и процедить, в отвар положить сахар, еще раз проварить, опустить нарезанные дольками яблоки и цидонию без сиропа, варить до размягчения; суп сгустить разведенным в воде крахмалом, в остывший суп влить сироп цидонии. При подаче на стол положить в тарелки отваренный рис.

Суп из изюма

Изюм — 2 стакана, вода — 2 л, сахар — 1 стакан, цедра 1 лимона или 1 апельсина, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сметана или сливки — 3/4 стакана.

В кипящую воду положить промытый изюм, сахар, цедру лимона или апельсина и варить на слабом огне. В кастрюле с растопленным маслом спассеровать муку, долить отвар изюма, проварить и соединить с изюмом. Суп можно подавать как горячим, так и холодным, со сметаной и печеньем.

Суп из тыквы и клюквы

Тыква тертая — 2 стакана, клюква — 1 стакан, крахмал — 2 ст. ложки, корица — 1 ч. ложка, гвоздика — 3—4 шт., сахар ванильный — 1 пакетик или цедра 1 лимона, вода — 2 л, сахар.

Отжать клюкву, выжимки залить водой, проварить, процедить, добавить в отвар пряности, сахар, натертую на крупной терке тыкву и варить до готовности; жидкость загустить разбавленным холодной водой крахмалом, все прогреть и долить в отвар клюквенный сок. Суп можно подать со взбитыми сливками.

Суп из ревеня с кефиром

Ревень — 300 г, кефир — 1 1/2 л, сахар — 3 ст. ложки, корица молотая — 1 ч. ложка, цедра 1 лимона.

Нарезанный ревень сварить в сахарном сиропе, не допуская разваривания. Вынуть шумовкой и остудить.

Смешанный с холодным сиропом из ревеня, корицей и тертой лимонной цедрой кефир разлить в тарелки, в каждую положить отваренный ревень.

Сладкий суп с манной кашей

Сок фруктовый — 1 л, сахар — 2 ст. ложки, вода — 1 л, крахмал — 2 ст. ложки.

Для манной каши: *молоко — 1 л, сахар — 4 ст. ложки, крупа манная — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, цедра 1 лимона, соль.*

В кипящее молоко засыпать крупу, добавить сахар, соль, цедру лимона и, все время мешая, варить кашу до загустения, затем выложить в смазанную жиром посуду; остывшую кашу разрезать на квадратики. Из воды, сока и сахара сварить кисель, остудить и разлить в тарелки, в каждую положить кусок манной каши.

Суп из чернослива с сухариками

Чернослив — 400 г, ядра орехов — 1 1/2 стакана, мед — 200 г, вода — 2 л, сухарики — 10—12 шт., крахмал — 2 ст. ложки.

Промытый чернослив залить для набухания теплой водой, когда набухнет, сварить в той же воде, добавить сахар или мед, корицу и загустить разведенным холодной водой крахмалом. В каждую тарелку положить 2—3 сухарика, налить теплый суп из чернослива и посыпать рублеными орехами.

Суп из брусники

Брусника — 2 стакана, вода — 2 л, гвоздика — 2—3 шт., корица — 1 ч. ложка, цедра 1 лимона или 1 апельсина, сахар — 3 ст. ложки, крахмал — 2 ст. ложки.

Для супа можно взять как свежую бруснику, так и брусничный джем или бруснику, заготовленную в са-

харной воде. Бруснику, сахар, специи и разведенный водой крахмал опустить в кипящую воду, довести до кипения и при слабом кипении проварить 2 минуты. Суп можно подавать горячим или охлажденным с несладким печеньем.

Суп из сухофруктов с хлебом

Хлеб ржаной — 300 г, сухофрукты — 300 г или яблоки свежие — 5—6 шт., цедра 1 лимона или 1 апельсина, сахар — 1 1/2 стакана, корица молотая — 1/2 ч. ложки, гвоздика — 3—4 шт., сахар ванильный — 1 пакетик, сливки — 1 1/4 стакана, вода — 3 л.

Наиболее вкусный хлебный суп получается из ржаного хлеба. Порезанный на ломтики черствый хлеб подрумянить в духовом шкафу, положить в сотейник, залить кипящей водой, довести до кипения и выдержать полчаса. Протертый через сито хлеб опять положить в кастрюлю, добавить хорошо промытые проточной водой сухофрукты или ломтики яблок, специи, сахар и варить при слабом огне до готовности фруктов; если в супе мало кислоты, можно добавить клюквенный или лимонный сок. При подаче на стол положить в тарелки с супом взбитые с сахаром и посыпанные ванилином сливки.

Сладкий суп

Сок яблочный некислый — 2 л, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 4 ст. ложки, сахар — 200 г, корица — 1 ч. ложка, цедра 1 лимона и 1 апельсина, яйца — 4 шт., вода — 1 л.

В кастрюле с растопленным маслом прогреть при помешивании муку, налить воду, добавить сахар, специи проварить, влить сок и вскипятить. К взбитым яичным белкам добавить немного сахара, опустить хлопья белка в горячий суп, прогреть, затем добавить

в суп яичные желтки, суп можно подавать как горячим, так и холодным.

Суп яблочный с перловой крупой

Яблоки – 4–5 шт., крупа перловая – 4 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, гвоздика – 3–4 шт., цедра 1 апельсина, вода – 3 л, сахар.

Отварить перловую крупу в большом количестве воды, слить воду и промыть крупу холодной кипяченой водой. Кожицу и сердцевины яблок проварить в воде, отвар слить, добавить в него сахар и пряности, проварить и процедить. Дольки яблок положить в сироп, довести до кипения, влить разведенный холодной водой крахмал, проварить еще раз. В тарелки положить сваренную перловую крупу и залить супом.

Суп яблочный с клецками из манной крупы

Яблоки свежие – 4–5 шт., сахар – 200 г, крахмал – 2 ст. ложки, корица – 1/2 ч. ложки, гвоздика – 3–4 шт., цедра 1 апельсина или лимона, вода – 2 л.

Для клецек: *крупа манная – 1 стакан, маргарин – 100 г., яйца – 4 шт., орех мускатный тертый, сахар, соль.*

Яблочную кожуру проварить с пряностями, слить отвар, положить в него сахар, проварить еще раз, опустить нарезанные дольками яблоки, заранее выдержанные в сахаре и, когда яблоки размягчатся, влить в суп крахмал, разведенный холодной водой, затем суп остудить. Для приготовления клецек растереть в пену маргарин, добавить яйца, тертый мускатный орех, крупу, хорошо размешать и оставить на 1 1/2–2 часа для набухания. Смоченной в воде чайной ложкой брать тесто, опускать в слабо кипящую подсоленную воду и прогревать 10–12 минут. Всплывшие клецки достать шумовкой и выложить на смазанный жиром противень; остывшие клецки положить в суп.

Суп из овсяных хлопьев с фруктами

Хлопья овсяные – 5 ст. ложек, фрукты консервированные или сухие – 1/2 кг, молоко – 3/4 л, масло сливочное – 1 ст. ложки, вода – 1 1/2 л, сахар, соль.

К сваренным на слабом огне овсяным хлопьям добавить соль и молоко, положить фрукты; изюм надо предварительно очень хорошо промыть, обдать кипятком и проварить с сахаром в небольшом количестве воды 7–10 минут, другие сухофрукты предварительно потушить в сиропе. Полуготовленные фрукты вместе с сиропом добавить в готовый суп.

Горячий суп с шоколадом и соком

Сок клубничный, малиновый – 1 л, шоколад – 200 г, желтки яичные – 6 шт., пудра сахарная – 6 ст. ложек, сахар ванильный – 1 пакетик, вода – 1 л.

Довести до кипения воду с натертым шоколадом; желтки растереть с сахарной пудрой, долить немного горячей жидкости и хорошо размешать, влить все в кастрюлю, налить сок и прогреть, не доводя до кипения. Готовый горячий суп подавать с печеньем.

Холодник из кислого молока с ягодами

Молоко кислое – 1 л, ягоды (земляника, клубника, малина) – 2 стакана, сметана – 1 стакан, сахар – 1/2 стакана.

Протертые через сито ягоды перемешать с сахаром. Хорошо перемешанной смесью кислого молока и сметаны залить приготовленные ягоды, перемешать. Подать с гренками.

Суп малиново-смородиновый

Малина и смородина – по 1 1/2 стакана, сметана – 1/2 стакана, мука картофельная – 1 ч. ложка, сахар – 1/2–3/4 стакана, вода – 1 1/2 л.

Из размятых ягод выжать сок, оставшуюся массу залить водой, довести до кипения, процедить, положить сахар, заправить, разведенной 1/2 стакана холодной воды картофельной мукой. Вскипятить, положить сметану и сок из ягод. Подать с гренками из белого хлеба.

Суп из голубики и черники

Ягоды — 1/2 кг, сахар — 1/2—3/4 стакана, сметана — 1/2 стакана, хлеб белый черствый — 2—3 ломтика, вода — 1 1/2 л, корица, гвоздика.

Ягоды перебрать, вымыть. Ягоды, хлеб и приправы залить горячей водой, немного поварить, протереть сквозь сито. Остудить, положить сметану. Подать холодным или горячим с клецками или гренками. Вместо хлеба суп можно заправить картофельной мукой.

Суп земляничный

Земляника — 3 1/2 стакана, вода — 1 1/2 л, желтки — 2 шт., сахар — 1/2—3/4 стакана, сметана — 1/2 стакана.

Землянику перебрать, вымыть, перетереть с сахаром до однородной массы, развести кипяченой водой, положить желтки, размешанные со сметаной, или одну сметану. Подать с гренками.

Суп из сливы и ревеня

Сливы сушеные — 200 г, ревень — 300 г, сметана — 1/2 стакана, мука картофельная — 2 ч. ложки, сахар — 1/2—3/4 стакана, вода — 1 1/2 л, гвоздика, корица.

Промытые сливы замочить в воде на 10—12 часов, после чего сварить и вынуть косточки, ревень отварить. В протертые через сито сливы и ревень положить сахар, пряности, заправить разведенной в холодной воде картофельной мукой, довести до кипения и положить сметану. Подать с гренками.

Суп из ревеня по-немецки

Ревень — 1 кг, сахар — 1 1/4 стакана, крахмал — 1 1/2 ст. ложки, сметана — 1/3 стакана.

Стебли ревеня тщательно промыть холодной проточной водой, нарезать кубиками, залить кипящей водой и варить до готовности, после чего ревень вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар и довести до кипения, затем заварить разведенным в холодной кипяченой воде крахмалом и поставить в холодильник. Холодный суп заправить сметаной.

Суп из разных фруктов

Яблоки — 3—4 шт., слива или вишня — 1 1/2 стакана, мука картофельная — 1 ч. ложка, желтки — 2 шт., сахар — 1/2—3/4 стакана, вода — 1 1/2 л.

Фрукты вымыть, яблоки порезать на дольки, вынуть семена, из слив или вишен удалить косточки, сварить, протереть через сито, положить сахар, заправить разведенной в холодной воде картофельной мукой и положить желтки, размешанные в охлажденном супе.

Суп яблочный

Яблоки — 3—4 шт., сахар — 2/3 стакана, лимоны — 1 шт., желтки — 1 шт., корица.

Из вымытых, очищенных яблок удалить семена и разрезать на 8 частей, положить в кастрюлю, добавить корицу и корку лимона, залить 1/2 л воды и варить до мягкости, после чего заправить сахаром, лимонным соком и влить 1 л воды, затем снять с огня, остудить и заправить взбитым желтком. Готовый суп подавать в чашках.

Из старых рецептов

Щи рыбные

Взять три фунта судака, очистить от чешуи, выпотрошить, промыть хорошенько, снять с костей филеи, кости же и голову изрубить на куски, залить холодной водой (8 стаканов), положить несколько зерен душистого перца, 2–3 лавровых листика, 2–3 белых сухих грибка, покрыть, поставить на плиту. Этим временем приготовить овощи: взять одну луковицу, один кореш ок моркови, один — петрушки, нашинковать, как лапшу, сложить в кастрюлю, прибавить 1/4 стакана горчичного масла, поставить на плиту и потушить; положить одну ст. ложку мягкой муки, поджарить с ней, развести процеженным готовым рыбным бульоном (варившимся часа полтора). Положить фунта полтора промытой в холодной воде и отжатой шинкованной кислой капусты, ложки две томата-пюре, одну ст. ложку соли, покрыть, поставить варить щи. Оставшиеся рыбные филеи посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить на каком-нибудь растительном масле. Когда капуста уварится и овощи будут мягкими, опустить в щи рыбу, дать раз вскипеть; изрубить зелени петрушки, всыпать в щи, осторожно вылить в миску, чтоб не разломать рыбу, и подать к столу. Рыбу можно подать отдельно.

Суп „Жульен“

Картофель, морковь, репа или брюква, сельдерей, цветная капуста, стручки зеленого горошка — 300 г, вода — 6 стаканов, масло сливочное — 1 ст. ложка, рубленый лук, петрушка; дополнительно — луковица, морковь, репа — по 1 шт.

Крупные ломти 1 моркови, 1 луковицы, 1 репы подрумянить в масле, залить холодной подсоленной водой, разварить до мягкости, протереть. Остальные овощи, мелко нашинкованные, сварить в подсоленном кипятке, влить в них протертый отвар от подрумяненных кореньев, добавить масло и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп рубленым укропом и петрушкой.

Суп из зеленых бобов

Очистить один фунт бобов, разварить их до мягкости, слить отвар в отдельную посуду, а бобы истолочь в кашу. Если бобы не очень молодые, то протереть их сквозь сито. Сложить обратно в кастрюлю, залить четырьмя бутылками горячего отвара из-под бобов, заправить маслом с мукой и положить по вкусу соли и перцу. Размешать, дать вскипеть. Для окраски супа сварить полфунта шпината с петрушкой и протереть сквозь сито; по желанию можно прибавить два или три свежих огурца, сваренных сначала вместе с бобами. Шпинат можно заменить салатом или шпинатной краской. Отдельно подается желток, растертый с $^1/_2$ стакана сметаны.

Суп из свежих бобов

Очистить 2 фунта свежих бобов, нашинковать или разломать их пополам и поставить варить с $^3/_4$ бутылки горячей воды, положив $^1/_4$ фунта сливочного масла, немного соли, $^1/_2$ ст. ложки листьев петрушки; когда все сделается мягким, приправить бульон 1 ст. ложкой муки и кусочком масла, растерев перед этим приправу немного бульоном; можно кроме того прибавить 1 стакан сливок, затем прокипятить и подать.

Борщ без мяса

На четырехлитровую кастрюлю: *капуста — 600 г, картофель — 500 г, морковь — 150 г, свекла — 250 г, масло*

подсолнечное — 150—200 г, лук репчатый — 2—3 шт., петрушка, сельдерей, помидоры или томат-пюре — 1 ст. ложка.

В алюминиевой кастрюле с широким дном потушить в подсолнечном масле до полуготовности натертую на крупной терке свеклу. Добавить туда же мелко нарезанную морковь, лук, корешки, помидоры. Потушить все вместе и переложить в кастрюлю, в которой уже кипят картофель и капуста, и варить до готовности. На стол этот борщ подается со сметаной.

Окрошка для жарких дней

Очистить небольшой огурец от кожуры, нарезать его мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные 2—3 стручка сладкого перца, 5—6 толченых долек чеснока. Залить все холодной водой и добавить соль и уксус по вкусу.

Суп из репы

Молодая репа — 600 г, масло сливочное — 2—3 ст ложки, сахар — 1 ст. ложка, мясной бульон или вода — 1 л, булка для гренок.

Репу тушить в масле до готовности, прибавив сахар. Протереть через сито или дуршлаг, развести бульоном или водой, вскипятить. Подавать с гренками.

Суп с клецками

Для бульона: *говядина — 500 г, морковь — 3—4 шт., сельдерей, петрушка — по вкусу, картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт.*

Для клецек: *манная крупа — 1/2 стакана, мука — 1/2 стакана, яйца — 1 шт., масло сливочное — 40—50 г.*

Взять полтора половника кипящего бульона, посолить, добавить масло, всыпать медленно смесь из муки и манной крупы, вбить 1 яйцо. Все размешать, охлажденной ложкой класть тесто в бульон или воду в

небольшую кастрюлю. Готовые клецки разложить в тарелки, залить прозрачным бульоном.

Суп из сушеных грибов

Грибы сухие — 40—50 г, картофель — 3—4 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, крупа перловая или рис — 1/2 стакана, мука — 2 ст. ложки, лук, перец, соль.

Сухие грибы замочить с вечера. Поварив до мягкости, вынуть, остудить, порезать, обжарить в масле с мелко нарезанным луком, посыпать мукой и поместить в отвар, где уже к этому времени должен быть отварен картофель. Опустить туда же отдельно сваренную перловую крупу или рис. Через 10 минут снять суп с плиты, разлить в тарелки, добавляя в каждую 1 ст. ложку сметаны.

Холодный зеленый суп

Щавель — 300 г, шпинат — 300 г, петрушка и укроп — 30—40 г, лук зеленый — 100 г, огурцы — 2—3 шт., редис — 300 г, сметана — 4—5 ст. ложек, сахар — 1 ч. ложка, яйца — 2 шт., вода — 3—4 стакана.

Щавель и шпинат промыть несколько раз в холодной воде, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и тушить на маленьком огне. Воду подливать не надо, чтобы зелень тушилась в собственном соку. Затем зелень пропустить через мясорубку и залить холодной кипяченой водой. Положить в кастрюлю тонко нарезанный зеленый лук, укроп, петрушку и влить оставшийся от щавеля и шпината сок. Добавить по вкусу сахар. Прибавить нарезанные огурцы, редис, дольки сваренных вкрутую яиц и сметану. Суп готов.

Холодный томатный суп с творогом

Растереть 150 г свежего творога с 3—4 стаканами томатного сока, добавить соль, молотый перец, 1/2 ч. ложки сахара, столовую ложку подсолнечного масла и сок лимона или немного лимонной кислоты.

Подавать суп холодным, посыпав его крутым рубленым яйцом и зеленью петрушки.

Суп из тыквы острый

Тыква – 500 г, масло сливочное – 1/2 ст. ложки, мука, уксус, сахар, укроп, соль.

Тыкву разрезать на кусочки и потушить в 1/2 л воды с небольшим количеством соли, а затем протереть сквозь сито. Из масла и небольшого количества муки сделать подболтку. Хорошо перемешать с протертой тыквой, еще раз довести до кипения и добавить для вкуса уксус, сахар, а также зелень – укроп, петрушку. Можно подать к этому супу поджаренные с кубиками черного хлеба или булки кусочки шпика.

Суп из тыквы сладкий

Тыква – 500 г, молоко – 1/2 л, мука, сливочное масло, соль, сахар, манная крупа.

Тыкву нарезать маленькими кусочками, предварительно очистив от кожи и семечек, и тушить в небольшом количестве подсоленной воды, а потом протереть через сито. Затем влить молоко и заправить слегка поджаренной мукой, для вкуса добавить сахар и натертую лимонную цедру. Вместо муки можно заправить суп манной крупой или положить в него отварной рис. При подаче на стол сверху положить сливочное масло, посыпать сахаром и корицей.

Суп молочный

Молоко – 8–9 стаканов, мука – 1/4 стакана, желтки – 3 шт., рис – 1/2 стакана, сахар, соль.

Муку поджарить на чистой сковороде до темного цвета (только чтобы не подгорела), соединить с желтками, растертыми с сахарным песком, добавить немного молока. Остальное молоко вскипятить и залить полученную массу, быстро размешивая. Отдельно подать к супу отварной рис.

Ботвинья

Взять пучок молодой свекольной ботвы и 1 сырую свеклу. Мелко нашинкованную ботву опустить в горячий овощной отвар и варить до готовности. Сырую свеклу натереть на терке и отжать сок в кастрюлю с ботвой для придания ей красивого цвета. К ботвинье подают отварной картофель со шкварками.

Добавки к супам

Профитроли

Мука пшеничная — 3 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., вода — 1/4 стакана, курица — 400 г, молоко — 2 ст. ложки, желтки — 1 шт., сахар, соль.

В воду добавить масло, соль, сахар и довести до кипения, всыпать муку и, помешивая, проварить 5–6 минут. Охладить до температуры 70°; ввести сырые яйца и хорошо вымешать. Лист или противень слегка смазать маслом (почти сухой) и из кондитерского мешка выпустить тесто в виде мелких шариков или палочек и выпекать.

Для фарша мякоть вареной курицы пропустить через мясорубку с частой решеткой и выбить, добавляя молоко, яичный желток, соль. Затем массу протереть сквозь сито.

Готовые профитроли надрезать (наколоть ножом) посредине, при помощи кондитерского мешка наполнить фаршем и поставить в духовку на 1–2 минуты.

Гренки для ягодных супов

Батон обрезать от корок, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Смочить в яйце, размешанном с молоком. Положить в сильно разогретый жир, обжарить с обеих сторон. Горячие гренки посыпать сахаром.

Гренки из хлеба

Хлеб белый черствый — 100 г, маргарин или масло сливочное — 1–1 1/2 ст. ложки.

Булку нарезать кубиками, положить в растопленное масло на сковороду, перемешать. В нагретой духовке зарумянить до светло-золотистого цвета.

Молочко из яиц

Яйца — 1 шт., желтки сырые — 1 шт., молоко — 1 стакан, соль.

Яйца вымыть, взбить (яйца берутся свежие), размешать с молоком. Приготовленной массой наполнить небольшие емкости до $^3/_4$ объема. Варить в паровой бане. Когда молочко схватится, остудить, вынуть из емкости, обрезав ножом по краю, и вытряхнуть на тарелку, нарезать кубиками. Подавать в овощных супах или в бульоне.

Кубики из гречневой каши

Гречневая крупа-сечка — $^1/_2$ стакана, жир — 2 ст. ложки, соль.

Крупу размешать в холодной воде и вылить в горячую воду, сварить часто помешивая. Выложить кашу на плоское блюдо, смоченное водой, разровнять влажным ножом, остудить, нарезать кубиками. Выложить в супницу или в тарелки, залить горячим бульоном.

Таким образом можно приготовить кубики из манной, ячневой, пшенной и рисовой крупы, только для рисовой воды берется в 2 раза больше по объему, чем крупы, для всех остальных — в 3—4 раза больше.

Клецки обычные

Яйца — 1 шт., мука — 1 стакан, соль.

Муку просеять, всыпать в миску. Размешать яйцо с мукой, добавить воды в таком количестве, чтобы можно было формовать тесто. Хорошо выбить тесто ложкой. Смочить ложечку в горячей воде, набрать тесто по объему клецки и бросить в горячую подсоленную воду. Перемешать их, варить в закрытой посуде. Шумовкой вынуть клецки, промыть теплой водой, осушить, положить в супницу или в тарелки и залить бульоном. Обычные клецки можно варить и непосредственно в мясном или овощном бульоне.

Клецки с грибами

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, грибы отваренные – 3 ст. ложки, соль.

Грибы перебрать, очистить, вымыть, сварить и мелко порубить или пропустить через мясорубку. Масло растереть, добавить желтки, хорошо растереть. В желтки добавить грибы, муку, посолить, перемешать и ввести взбитые в пену белки.

Сделать пробу: в кипящую воду опустить одну клецку, если тесто жидковато и клецка разварится, добавить муки. Ложечку смочить горячей водой, набирать тесто и опускать небольшие, продолговатые клецки в воду или в бульон. Варить в закрытой посуде.

Клецки с печенью

Печень телячья или птицы – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., соль, перец.

Печень вымыть, осушить, очистить от пленки и протоков, порубить ножом. Масло растереть, положить желтки, печень, соль, перец, муку. Взбить белки и осторожно ввести в массу. Чайную ложечку смочить в горячей воде, набрать массу и опускать в кипящую воду маленькие, продолговатые клецки, перемешать, варить под крышкой. Вынуть шумовкой клецки и залить приготовленным бульоном.

„Ушки" с грибами

Грибы сушеные – 4 ст. ложки, хлеб белый черствый – 2 ломтика, сухари панировочные – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., жир – 1 1/2 ст. ложки, перец, соль.

Для теста: мука – 1 стакан, яйца – 1 шт., вода – 1/2 стакана, соль.

Грибы хорошо вымыть, намочить на несколько часов в воде, вновь промыть и сварить так, чтобы оста-

лось немного бульона. Лук очистить, нарезать кубиками, поджарить в жире до светло-золотистого цвета. Булку намочить в воде, отжать. Отцедить грибы и вместе с булкой пропустить через мясорубку. Положить сухари панировочные, соль, перец, лук и растереть. Из муки, просеянной на стол, яйца и воды замесить мягкое тесто, как на пироги. Раскатать тесто, нарезать квадраты шириной 3—4 см, положить начинку, сложить каждый квадрат по диагонали, слепить края. Два рожка, образовавшиеся в треугольнике, слепить вместе. Сразу отварить в большом количестве воды. Выбрать шумовкой, промыть горячей водой.

Можно приготовить „ушки" с мясом или рыбой (вареной, печеной, жареной), в этом случае мяса или рыбы надо взять 200 -250 г, лука репчатого — 1 шт., перец, соль.

Галушки из мяса

Мясо печеное или вареное — 150 г, лук репчатый — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, хлеб белый черствый — 3 ломтика, яйца — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, перец, зелень петрушки.

Лук очистить, нарезать кружками, поджарить на жире до светло-золотистого цвета. Булку черствую намочить, отжать и пропустить вместе с мясом и луком через мясорубку. Положить яйца, соль, перец, зелень петрушки и тертую булку, хорошо перетереть. Сделать из массы галушки величиной с грецкий орех. Сварить в подсоленной воде, отцедить. Подать к бульону, капустнику, супу щавелевому, весеннему. Галушки можно варить сразу в супе.

Так же готовят галушки из печени, из рыбы для рыбных бульонов.

Заправки к супам

В приправах к супам для улучшения их вида и вкуса используется зелень, которая также обогащает суп витаминами; чаще всего — петрушка, укроп, зеленый лук. Хорошими приправами являются соки и кислоты, которые добавляются в суп при варке.

Заправка белая

Жир — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, бульон — 1 стакан, молоко — 1 стакан, вода.

Жир разогреть, всыпать муку и быстро поджарить, пока не зарумянится, отставить. Развести холодным молоком, подливая понемногу и хорошо размешивая до однообразной массы без комков. Вскипятить, развести горячим бульоном и вылить в горячий суп.

Заправка светло-золотистая

Жир — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, горячий бульон — 1 стакан, вода — 1 стакан, молоко или холодный бульон — 1 стакан.

Муку подрумянить в духовке. Жир разогреть, смешать с подрумяненной мукой, развести холодной жидкостью, хорошо размешать, чтобы не было комков. Вскипятить, развести горячим бульоном и вылить в горячий суп.

Заправка золотистая

Жир — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, горячий бульон — 1 стакан, вода — 1 стакан, молоко или холодный бульон — 1 стакан.

Муку поджарить в духовке до золотистого цвета. Жир разогреть и смешать с поджаренной мукой, раз-

вести холодной жидкостью, тщательно размешивая, чтобы не было комков, вскипятить, развести горячим бульоном и вылить в горячий суп.

Золотистая заправка может быть приготовлена с луком. Мелко нарезанный лук нужно поджарить с жиром до золотистого цвета, положить поджаренную муку, хорошо перемешать, развести холодной жидкостью, вскипятить, влить в горячий бульон. Суп из овощей или ягод заправляется мукой, разведенной молоком (можно сметаной) с желтками. Эта заправка смешивается с горячим супом перед подачей на стол, чтобы желтки не свернулись.

Также можно приправить суп сливочным маслом, растертым с желтками.

О приправах и пряностях

Самое скромное блюдо приобретает пикантный вкус благодаря приправе. Специи и приправы не должны заглушать вкус основных продуктов. Одно и то же блюдо каждый раз будет иметь другой вкус, если добавлять в него разные приправы. В супы, соусы, тушеное мясо специи добавляют только незадолго до окончания приготовления, чтобы их аромат не улетучился; измельченной зеленью посыпают уже готовое блюдо — это помогает сохранить витамины. Ниже приведены рекомендации по использованию различных приправ.

Аджика (готовая приправа из смеси пряностей) — супы, соусы, тушеные блюда, бутерброды.

Анис (семена целые или молотые) — грушевый, сливовый, яблочный компоты, муссы, сладкие супы, фруктовые салаты, блюда из тыквы, моркови, свеклы, красной капусты, пунши, грог.

Апельсины (сок, цедра) — сладкие блюда, печенья, кексы, торты, пирожные, кремы, компоты, варенье, коктейли.

Базилик (зеленые части растения — свежие или сушеные, растертые в порошок) — салаты, майонез, томатный соус для жаркого, мясные и рыбные супы, гуляши, омлет с сыром, яичница, рыба заливная, паштеты, огуречный маринад (вместо перца и лаврового листа).

Барбарис (свежие, маринованные или сушеные ягоды — целые или растертые в порошок) — шашлык, каперсы, варенье, желе, глазурь.

Ваниль (натуральная в стручках) — сладкие блюда, изделия из теста, кремы, напитки.

Ванилин (синтетический порошок) — сладкие блюда, изделия из теста.

Гвоздика (высушенные цветочные почки) — маринады, салат из брусники, блюда из красной капусты, сладкие супы, блюда из мяса, рыбы.

Грибы сушеные — соусы, супы.

Горчица (свежие листья, семена, паста — столовая горчица): свежие листья — для салата; семена — для маринадов; столовая горчица — для мяса, соусов. Столовой горчицей смазывают куски мяса перед приготовлением, чтобы оно было мягче, добавляют к баранине для устранения специфического запаха и вкуса.

Имбирь (порошок из высушенных частей корневища) — блюда из рыбы, мяса, маринады, компоты, мармелад, сладкие пудинги, имбирное печенье.

Иссоп (свежие или сушеные молодые листья) — салаты, соусы, блюда из мяса и дичи.

Каперсы (маринованные или соленые бутоны) — пикантные соусы, супы (солянки), салаты, маринады, блюда из яиц, рыбы и мяса.

Кардамон (вылущенные из белой оболочки мелкие темные семена, целые или молотые) — сладкие изделия из теста, сладкие блюда, смешанные напитки.

Карри (смесь пряностей в виде порошка) — блюда из риса, сыра, яиц, творога, мяса, рыбы, овощей.

Кервель (молодые листья) — соусы, супы (особенно щавелевый), салаты, блюда из мяса, рыбы, сырные и яичные блюда.

Кориандр (свежая или сушеная зелень, сушеные семена, целые или молотые) — зелень для салатов, майонеза, блюд из творога, яиц. Семена — для маринадов, блюд из творога, яиц, капусты, свеклы, фасолевого супа, паштетов, перцового печенья, хлеба, напитков.

Корица (высушенная кора, целая или молотая): кора — для сладких маринадов, супов. Порошок — для кондитерских изделий, сладких блюд.

Лавровый лист (сушеный) — супы (рыбные, борщ, солянка), маринады, тушеное мясо, острые соусы.

Лимонная кислота (порошок) — компоты, сладкие блюда, супы, борщи, солянки, маринады, изделия из теста, прохладительные напитки.

Лимоны (цедра и сок) — салаты, сладкие блюда, маринады, печенье, напитки, острые супы, рыбные блюда, тушеное мясо.

Лук (луковица и перо) — салаты, супы, тушеные блюда, соусы, маринады.

Майоран (свежие или сушеные листья) — блюда из мяса, рыбы, творога, сыра, томатный соус, супы из картофеля, бобовых, томатов, жаркое, блюда из мясного фарша, субпродуктов, паштеты, маринады.

Мак (семена) — изделия из теста.

Маслины (соленые или маринованные) — мясные и рыбные блюда, солянки, бутерброды, салаты, яичные блюда.

Мелисса — лимонная мята (листья с ароматом лимона, в свежем или сушеном виде) — салаты, прохладительные напитки, рыбные и мясные блюда, супы из зелени, куриные бульоны, маринады, сладкие фруктовые супы, блюда из творога, майонезы.

Можжевельник (ягоды свежие или сушеные, целые или молотые) — блюда из мяса, дичи, субпродуктов, квашеной капусты, маринады, напитки. Ягоды можжевельника хорошо сочетаются с тмином, майораном; молотые ягоды придают блюду более сильный вкус, их добавляют в начале приготовления блюда.

Мускатный орех (семя плодов) — рыбные блюда, соусы, сладкие запеканки, кексы, клецки, блюда из риса, напитки.

Мята (листья свежие или сушеные) — чай, коктейли, сладкие блюда, салаты, супы, мятный соус.

Настурция (молодые листья) — салаты картофельные из помидоров, зеленого салата, яиц, бутерброды, творог. Варке не подлежит.

Огуречная трава (свежие молодые листья) — салаты из зелени, свежих огурцов, яичницы, фаршированные яйца, бутерброды, сметанный, томатный и горчичный соусы, картофельные и томатные супы, блюда из почек, баранины, грибов, капусты, шпината, кольраби. При приготовлении ароматического уксуса цветами огуречной травы окрашивают уксус в синий цвет.

Паприка (острый мелкий красный перец, в стручках и молотый) — маринады, салаты, мясные блюда. В большинстве случаев используется в молотом виде. Паприку нельзя подвергать длительному нагреванию, лучше ею посыпать готовые блюда. Разогретая на жире паприка очень горькая.

Перец (черный острый душистый перец, горошек и молотый): черный — для мясных блюд, соусов и т.д.; на одну порцию — 1 горошина, на 1 л — 4–6 горошин; душистый перец — для маринадов, фруктовых салатов, компотов из груш, тыквы, для тушения мяса, перцового печенья.

Петрушка (листья и коренья, свежие, сушеные или соленые) — супы, мясные и рыбные блюда (особенно тушеные), салаты.

Полынь (молодые верхушечные листья, сушеные) — жареная дичь, гусь, напитки. Добавляют в малых дозах.

Порей (листья и стебли, свежие, сушеные, соленые) — используют так же, как и лук, в мясных и рыбных блюдах.

Розмарин (молодые свежие или сушеные листья) — маринады, жаркое из свинины, баранины, блюда из птицы и дичи, острые супы и соусы. Добавляют в малых дозах. Отбивает специфический запах продукта, придает аромат дичи.

Тимьян (верхняя часть стебля с листьями, свежая или сушеная) — маринады, мясные блюда (особенно из субпродуктов), супы, борщи, щи, соусы.

Тмин (семена целые или молотые) — блюда из свежей и кислой капусты, картофеля, брюквы, свекольный салат, гуляш, мясной фарш, соус для жаркого, изделия из теста, сыр, творог.

Томат-пюре — холодные и теплые соусы, супы, тушеные блюда, бутерброды.

Укроп (молодые побеги, цветы, семена в сушеном и свежем виде) — салаты, маринады, блюда из яиц, творог, майонез, белый соус, блюда из рыбы, мяса, крабов, креветок, овощей, уксус из специй. Сушеные семена укропа можно использовать вместо тмина.

Уксус — маринады, салаты, супы. В домашних условиях можно приготовить ароматические уксусы: укропный, эстрагоновый, из черной смородины, черничный, барбарисовый и др. К одному литру уксуса добавляют 100 г ароматических растений, настаивают 10–15 дней, затем процеживают: уксус получает соответствующий вкус.

Фенхель, или укроп аптечный (молодые листья, свежие или сушеные семена): зелень — для салата, творога, рыбного и куриного бульонов, для блюд из квашеной капусты и свеклы; семена — для сладких блюд, печенья, фруктовых консервов, супов, блюд из рыбы и свинины, для маринадов. Семенам не дают созреть — у зеленых семян приятнее вкус и сильнее запах.

Хрен (коренья) — салаты, свекла, соленые огурцы, рыбные блюда, майонез, белый соус, блюда из говядины и свинины, соления, маринады. Натертый хрен сразу же заливают лимонным соком, раствором уксуса или лимонной кислоты (кислота предотвращает потерю витамина С, хрен не темнеет).

Чеснок — салаты, маринады, мясные блюда (особенно из жирного мяса). Иногда достаточно натереть посуду, в которой будет готовиться или подаваться блюдо, разрезанным зубчиком чеснока.

Шафран (рыльца цветков) — изделия из теста, кремы, глазури, фаршированная рыба. Придает блюду приятный аромат и желтый цвет.

Эстрагон (молодое растение или листья, сушеные или свежие) — салаты, маринады, квашения, уксус, майонез, омлеты, супы, блюда из рыбы, мяса, картофеля, моркови, тыквы, фасоли, сельдерея, стручкового перца.

Перевод веса продуктов в объемные меры

Продукт	Граммы			
	Стакан, 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	1 шт.
Сыпучие продукты				
Горох лущеный	230	25	10	
Горох нелущеный	200	-	10	
Крупа „Геркулес“	90	12	6	
Крупа гречневая	210	15	7	
Крупа манная	200	30	10	
Крупа перловая	230	25	8	
Крупа ячневая	180	20	7	
Мак	155	15	5	
Мука картофельная	200	30	10	
Мука пшеничная	160	25	10	
Перец душистый горошек	-	-	4,5	
Перец молотый красный	-	-	1	
Крупа овсяная	190	20	-	
Чечевица	210	-	-	
Фасоль	220	30	10	
Мука кукурузная	160	30	10	
Хлопья кукурузные	50	7	2	
Просо	220	25	-	
Макаронные изделия	230	15	5	
Перец черный горошек	-	-	5	
Пшено	220	25	8	
Рис	230	25	9	
Саго	180	20	7	
Сахарная пудра	190	25	8	

Сахарный песок	200	30	12	
Соль	325	30	10	
Сухари молотые	125	15	5	
Толокно	140	22	8	
Толченые орехи	120	20	7	
Гвоздика молотая	-	-	3	
Гвоздика немолотая	-	-	4	
Горчица	-	-	4	
Какао	150	20	10	
Сахар пиленый	-	-	-	6–8
Сода питьевая	-	25	12	
Корица молотая	-	20	8	
Кофе молотый	-	20	7	
Лимонная кислота	-	-	3	
Мед	325	35	12	
Орехи лесные (ядра)	160	30	10	
Арахис (ядра)	170	25	10	
Миндаль (ядра)	160	30	10	
Пюре ягодное	350	50	20	
Молочные продукты, жиры				
Маргарин	240	20	5	
Масло животное топленое	245	20	5	
Масло сливочное	210	40	15	
Молоко сгущенное	-	30	12	
Молоко цельное	250	20	5	
Сметана (10%-я)	250	25	10	
Молоко сухое	120	20	5	
Сливки	250	18	5	
Творог жирный	-	17	5	
Творог нежирный	-	20	7	
Кефир жирный	250	18	5	
Ацидофилин	250	18	5	
Простокваша	250	18	5	
Ряженка	250	18	5	
Кумыс	250	18	5	

Масло растительное	240	20	5
Майонез	-	15	4

Овощи, фрукты, ягоды

Картофель средний	-	-	- 100
Лук репчатый средний	-	-	- 75
Морковь средняя	-	-	- 75
Огурец средний	-	-	- 100
Петрушка (корень)	-	-	- 50
Кочан капусты	-	-	- 1500
Сельдерей (корень)	-	-	- 100
Томат	-	-	- 100
Свекла средняя	-	-	- 150
Яблоко	-	-	- 100
Груша средняя	-	-	- 100
Груша большая	-	-	- 180
Цв. капуста (крупная)	-	-	- 900
Лимон (средний)	-	-	- 90
Клюква	145	-	-
Крыжовник	210	-	-
Малина	180	-	-
Красная смородина	175	-	-
Черная смородина	155	-	-
Черника свежая	200	-	-
Черника сушеная	130	15	-
Шиповник сухой	-	20	6
Брусника	140	-	-
Голубика	260	-	-
Ежевика	190	-	-
Варенье	330	40	15
Изюм	165	25	7
Вишня	200	30	-

Яйца и другие продукты

Яйцо большое	-	-	- 55–65
Яйцо среднее	-	-	- 50–55
Яйцо мелкое	-	-	- 45–50

Яйцо (белок)	-	-	-	30
Яйцо (желток)	-	-	-	20
Яичный порошок	100	25	10	
Томат-пюре	220	25	8	
Томат-паста	-	30	10	
Желатин (в порошке)	-	15	5	
Желатин (листик)	-	-	-	2,5
Уксус	250	15	5	

Примерное содержание пряностей в 1 г, шт.

Гвоздика	12
Лавровый лист	7
Перец горький	30
Перец душистый	15

Содержание

Бульоны и супы 5
Хозяйке на заметку 8
Бульоны 11
Заправочные супы 30
Щи 30
Борщи 42
Супы заправочные на бульонах из мяса и птицы 56
Рыбные супы 113
Супы на овощных бульонах 130
Супы-пюре 150
Супы на грибном отваре 173
Супы холодные 181
Супы молочные 199
Сладкие супы 217
Из старых рецептов 233
Добавки к супам 239
Заправки к супам 243
О приправах и пряностях 245
Перевод веса продуктов в объемные меры 251

Супы

Сборник

Автор-составитель А.Ф.Фокина

Редактор А.Ф.Фокина
Художественный редактор В.А.Белан
Технический редактор С.М.Привезенцева
Корректор В.М. Осканян
Компьютерная верстка Н. Л.Кузнецов

Подписано в печать 15.09.97.
Формат 84×108 1/32. Усл. п. л. 13,44. Печать высокая.
Тираж 50 000 экз. Заказ № 6220.
ООО «Аркадия». Лицензия № 063386. Тел. (095) 195-91-82.
Отпечатано с готовых диапозитивов
в ордена Трудового Красного Знамени
ГУПП «Детская книга» Роскомпечати.
127018, Москва, Сущевский вал, 49.

на любой вкус

Супы

бульоны • заправочные супы на бульонах из мяса и птицы • рыбные супы • супы на овощных бульонах • супы-пюре • супы на грибном отваре • супы холодные • супы молочные • сладкие супы • добавки к супам

КУЛИНАРИЯ ДЛЯ ВСЕХ